

1 献立写真(イラスト不可) (お盆に配膳された一人分)



2 献立のねらい

献立名	県産品を使用するにあたって工夫した点, PR
ごはん	○給食で使用しているお米は、大洗町で学校給食用として特別につくられている「日の出米」です。
牛乳	
つくば鶏の 味噌マヨネーズ焼き	○県産のつくば鶏をマヨネーズと味噌で作ったソースをのせ焼き上げました。隠し味にカレー粉を少々使用しました。つくば鶏は、最近、給食でも取り入れるようになりました。今回のマヨネーズは、アレルギー対応のため卵を使用していないものです。
切り干し大根の ちぐさ和え	○大洗町では、魚というイメージですが 農作面積も意外と多く大根をたくさんつくっています。
大洗しらすの かきたま汁	○しらすは大洗で多く水揚げされ、名産品のひとつです。大洗では生で食べることが多いのですが、給食ではふりかけやかき揚げ、かきたま汁にしたりします。
クラッシュ ブルーベリーゼリー	○大洗町では、意外なことにブルーベリーを栽培しています。町が買い上げ、ジュースに加工しています。給食には無償提供してもらっています。

3 この献立を使用して学校行事、授業、特別活動、地域等と連携したところ(したいところ)

○本校の総合的な学習の時間「大洗きらめきプロジェクト～大洗町をより魅力的にするには～」という問いから課題解決のために、全学年縦割りでの活動を実施しています。4つのグループがあり、その中の1つの「海の家」班は、地元食材を用いた南中の日本一おいしい給食のメニューの販売を実施しています。

店名は「South Cafe」といいます。

今年度は大洗のビーチセンターにおいて、クラッシュブルーベリーゼリーとソーダが入った飲料を生徒が調理し、販売しました。

今年度の11、12月にも給食のメニューを作成し、販売する予定です。



○文章とともに、写真やイラスト等の資料を載せてください。

