

所属

氏名

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
ローズポークの スタミナあんかけ	茨城県が誇るブランド豚「ローズポーク」のもも肉を使用しました。もも肉は、きめ細かく柔らかい部位であっさりした味わいが特徴です。スタミナあんかけは、茨城県のソウルフード「スタミナラーメン」をヒントにローズポークに合う味付けにしました。
青パパイヤと パリパリれんこんの 金ごまサラダ	内原地区には、「青パパイヤ栽培研究会」があります。青パパイヤは、たんぱく質、糖質、脂質を分解する酵素が豊富でビタミンやミネラル、食物繊維も含んでいます。れんこんをパリパリにすることで食感の楽しめるサラダにしました。金ごまは、内原地区にある「ごま生産研究会」で作られています。「まるひめ」という品種のごまでセサミンが多いのが特徴です。手作業で丁寧に育てた国産ごまです。
おなかすっきり 腸活スープ	保護者向けのアンケートの結果から便秘に悩んでいる児童生徒が多いことが分かり、給食を通して少しでも悩みを解決できたらと思われました。茨城県産の野菜をたくさん使用し、食物繊維やビタミン類をバランスよく摂取できるスープにしました。酒粕、しょうがは、体を温めてくれます。

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)

【授業】

- ・総合的な学習の時間にSDGsについて学習をしました。食品ロスについての学習の中で栄養教諭が給食の残菜の実態や地場産物の活用がSDGsにつながることを伝えました。
- ・地域の地場産物を調べる授業で生産者を招き、児童生徒と一緒に給食を食べる交流を今後実施していきたいです。



【特別活動】

- ・全校集会で地場産物クイズを実施しました。クイズ形式にすることで楽しく学ぶことができました。茨城県には、日本一の食材がたくさんあることを伝え、食に関心をもつ児童生徒が増えるよう継続した指導を続けています。

【地域等との連携】

- ・内原地区で作られている「金ごま」の生産者を招き、児童生徒とポッチャの交流を実施しました。



【家庭との連携】

- ・食に関する授業の実施内容は、「食育だより」を通じてお知らせしています。また、保護者アンケートの結果から悩みを解決するためのヒントを食育コラムとして掲載しています。

○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。