



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	
ごぼうピザ	<p>常陸大宮市では昨年からは有機米JASの認証を受けました。今年度は作付面積を増やし、市内全部の児童生徒に提供できる量が収穫されました。今回はそのおいしいお米を米粉し、パンに使用しました。</p> <p>瑞穂牛は常陸大宮市にある「瑞穂農場」で育てた、希少価値が高いブランド牛です。今回、ひき肉を使ってピザにしました。ごぼうとの相性はバッチリ</p>	
ビーンズサラダ 塩こうじドレッシング あえ	<p>サラダ、チャウダーに使用する野菜はほぼ常陸大宮市産です。</p> <p>生産者からご提案いただき、チャウダーにリーキ(西洋ねぎ)を使用しました。リーキには独特な匂いや辛みがなく、加熱をするとトロとした食感を味わえるため、食べる際は加熱調理をして食べるのがおすすめとの事です。</p>	
クラムチャウダー		

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)

令和5年11月5日に常陸大宮市は、有機農業シンポジウムにおいて、茨城県初となるオーガニックビレッジ宣言を行いました。「子どもたちに最高の給食を届けたい」この強い思いから、オーガニック給食の提供を推進しています。






具体的には有機野菜や食品添加物を含まない調味料など、できる限り自然由来の食材を積極的に取り入れた給食の提供に努めています。JAの生産者だけでなく、個人経営している生産者など、多くの生産者と連携をはかり、使用時期、使用量などを話し合っています。

この取り組みをまず、児童・生徒に知ってもらおうと、各学校へ資料の配信、生産者との交流給食、有機食材を使った調理実習、産地見学会、収穫体験を取り入れています。

教職員には職員研修や市内教育研究会研修会等で有機食材の説明や講演会、調理実習をしています。

保護者には給食日より等での配信や、給食試食会の時にPRしています。

しかし、実際のところ、理解・浸透はまだです。安定供給も課題です。これからも引き続き、市農林振興課と生産者と連携を図り、有機野菜の安定供給のしくみづくりをしていきたいです。

○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。