

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
ハニーキング ポークケチャップ	・今回、桜川市に隣接している筑西市の「キングポーク」と茨城県内で生産された野菜を多く使用しました。また、桜川市でとれる「山桜はちみつ」を入れることで味に深みを感じられるように仕上げました。
さくらだこの和え物	・県内で水揚げされている「さくらだこ」をおいしく食べられる味付けとしました。
県産れんこんの 卵スープ	・桜川市に隣接するつくば市でとれた「れんこん」と「鶏卵」を味わう料理としました。「れんこん」と「たまねぎ」をみじん切りにすることで旨みを引き立て、減塩を意識して考えました。
梨(豊水)	・季節の果物であり、県内で生産されている「梨」を提供することとしました。梨は、水分が多く含まれる果物で水分補給のためにもなります。

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)

○6・11月の「地産地消ウィーク」では、桜川市内の全小中学校に当日の給食と関連付けた地産地消について紹介する動画を配信しています。小学校1年生から中学校3年生まで楽しみながら学べるようクイズ形式や紹介の音声を用いて分かりやすく作っています。

○小学校2年生では、「野菜と仲良くなろう！」という食育授業で茨城県や桜川市で生産された野菜を「?BOX」に入れて何の野菜かあてるクイズを行いました。給食に使われている身近な野菜を目で見て、手で触って、匂いを直接感じることができました。

○校内では、給食委員会の児童が「栄養メモ」を給食時間中に放送を行っています。世界各地の食事や日本国内の産物、地産地消について児童に周知しています。



○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。