

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
ごはん	・笠間市産のコシヒカリを使用しています。
笠間市産ぶた肉と根菜の甘辛いため	・笠間市には養豚場もあり、そこで育てられたぶた肉に、笠間市で育てられた香り高いまいたけを使用しました。まいたけが苦手な児童も食べやすいように、しょうゆベースの味付けにしました。さつまいもは素揚げし、彩りがよく、またホクホク感を味わえるよう工夫しました。シャキシャキとしたれんこんの食感、彩りの良い赤ピーマンと見ても食べても楽しめる献立になるよう、食材選びを工夫しました。
しらすと野菜の梅あえ	・笠間市は栗が有名ですが、梅も生産しています。梅のペーストに砂糖、しょうゆを加えることで酸味が強すぎないドレッシングに仕上げました。乾煎りしたしらすを加えることで香ばしさと野菜との食感のちがいを楽しめるようにしました。にんじん、小松菜は笠間市産の有機野菜を使用しました。
笠間のかきたまみそ汁	・笠間市産の大豆から作られた豆腐、野菜、鶏卵を使用し、笠間市の農畜産物が詰まった汁ものにしました。
りんご	・旬の果物で、茨城県で多く栽培されているりんごを取り入れました。

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】
小学2年生の学級活動で「すきらいをしないでたべよう」の食育の授業があるので、その中でこの献立に使われている食材を3つの働きごとのグループに分けました。多くの食材が使用されていること、茨城県産・笠間市産の食材であることを学びました。
笠間志学という郷土教育資料があり笠間の魅力を知る授業があります。この笠間志学と関連させ、笠間市の農業について学べるよう資料作りをします。

【掲示物・給食の時間の放送】
茨城県産・笠間市産の食材を多く使用している献立の際には掲示物を作成し、掲示します。また、この献立の特徴を伝える放送を、給食の時間に実施します。

【地域等との連携】
この献立のために食材を納入してくださった農家さんを給食の時間に招待し、招待給食を実施します。

【家庭との連携】
食育だよりとは別に、この献立の特徴や笠間市の農業が伝わる資料を作成し、家庭に配信します。



○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。