

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
麦ごはん	・給食で使用しているお米は、桜川市産こしひかり100%です。
山桜牛と県産パブリカのプルコギ	・市産ブランド牛「小松本畜産山桜牛」は、精肉としては珍しい赤ちゃんを産んだことのある「雌牛」です。長い間大切に育てられ、出産を経て、お肉にうま味が出る質の良い牛肉で、さっぱりとした脂身と豊かな赤身肉の柔らかさが特徴です。県産ピーマン・パブリカなどの野菜と彩り鮮やかに、お肉のうま味を楽しめるようプルコギにしました。
切干大根とチーズのサラダ	・桜川市で人気のサラダです。県産野菜と切干大根を、チーズやかつお節と合わせて不足しがちなカルシウムがとれるよう工夫しています。
モロヘイヤと卵のトロみスープ	・木綿豆腐は、桜川市産大豆を使用しています。モロヘイヤのトロみを生かしてふわふわの卵スープに仕上げました。県産のきくらげやたけのこを取り入れて食感も楽しめるようにしました。
酒寄みかん	・コクのある甘酸っぱさと濃厚な味わいが特徴のみかんです。

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)

【桜川市市制施行20周年お祝い給食を実施】

桜川市の市制施行20周年を記念した「お祝い給食」の一貫として、桜川市産山桜牛提供しました。山桜牛を育てている「小松本畜産」に取材に行き、山桜牛についてインタビューしたり、生産現場を見学させてもらいました。その様子は、市内全校に食育動画として配信しました。

山桜牛提供日には、生産者の方や、市役所ヤマザクラ課の方、給食センターの方を本校に招いて招待給食を行いました。その様子は、「茨城新聞」や「読売新聞」、「広報さくらがわ」にも掲載されました。



招待給食の様子



食育動画の内容



広報・新聞掲載記事



○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。