

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
鹿嶋市産黒米入りごはん	【鹿嶋市産黒米】 給食で使用しているお米は、銚田市産、『こしひかり』です。そこに、鹿嶋市産の黒米を混ぜて炊きました。
かしまし豚と茨城野菜の彩り炒め	【かしまし豚】 鹿嶋市で育ったかしまし豚と旬の茨城野菜を組み合わせ、見た目も華やかに仕上げました。
ごま香るきのこ和え	【旬の野菜】 茨城県では、様々なきのこや野菜が栽培されています。その野菜を使い、いりごま、すりごまをたっぷり使い香ばしい風味で食欲を引き立てられるようにしました。
茨城野菜の豆乳入りみそ汁	【学校で育てた野菜】 白菜やさつまいもは、学校で生徒が育てています。給食で提供すると喜びます。また、野菜からでる甘みやだしの味や、豆乳を加えることで味わいがやさしく、コクが出るため、みその量を控えられ、減塩につながるようにしました。

## 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)

・地産地消についての動画を作成し、給食の時間に上映する。

・使用する食材について視覚的に分かるように掲示する。

・授業では、見本となる食事として、資料として使用する。(写真1)

・授業で栽培、収穫、納品してくれた農作物を使用し、生徒が放送したり事前にインタビューしたものを資料にしたりする。(写真2)

・食育だよりや献立表、ホームページに掲載し家庭との連携を図る。



(写真1)



(写真2)

○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。