

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
東町特別栽培米ごはん	・通常、給食のお米は常総市産コシヒカリを使用していますが、11月は特別栽培農産物(化学肥料や化学合成農薬を削減するなど一定の条件を満たして生産された農産物)のうち、東町特栽米組合が生産する特別栽培米を使用します。食味検査においても、最高クラスのおいごはんです。
牛乳	・児童が苦手なごぼうや凍り豆腐をクセがなくジューシーな味わいのつくば鶏とともに揚げ、甘辛いカレー味に仕上げました。凍り豆腐に味が染み込んで、煮物とは違う食感が楽しめます。
カレーなチキンチキン？ごぼう	・常総市産の白菜や水菜、千石きゅうり、金ごまを使い、シャキシャキとした食感のよいサラダに仕上げました。マヨネーズには白だしを加えてうま味を追加し、茨城県産のちりめんじやこやのりも一緒に和えることで苦手な児童にも食べやすくしました。
金ごまじやこサラダ	・常総市でたくさん栽培されている大根をすりおろし、汁にとろみをつけることで減塩でもおいしく食べられる工夫をしました。旬の大根は葉も使用することができ、緑黄色野菜も摂取することができます。冬が旬の大根でみぞれ汁を作ることで、食文化の伝承にもつながります。
コンコンみぞれ汁	

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)

常総市では、学校給食への地場産物の活用を促進する取組として、「JOSOいただきますプロジェクト」を実施しています。その一環として、11月には学校給食に「特別栽培米」を提供します。東町が学区の小学校では、特別栽培米の生産者を招いて地産地消に関する授業を実施し、生産者との交流給食を行いました。本校では、提供期間中に特別栽培米についての動画を作成して各学級で視聴したり、特別栽培米について実物を展示したりしました。また、30kgの玄米を米袋に詰めて、重さを体験する展示を作成しました。

冬が旬の大根など常総市産食材は、給食一ロメモを作成して各学校に配布とともに、給食時間の指導に役立てています。



○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。