

所属 ひたちなか市立佐野中学校

氏名 加藤 正子

1 献立写真またはイラスト トレーに配膳された一人分



2 献立のねらい

献立名	県産品使用時に工夫した点, PR
麦ごはん	<p>那珂湊漁港はたこの加工品全国一の生産量を誇っています。地元の水揚げされたたこを使って、ごはんが進むおかずを考えました。大豆とごぼうを合わせ、かみごたえのある揚げたこと大豆の甘辛煮です。</p> <p>磯香あえに使用している小松菜はJAひたちの生産者から届いています。茨城県産の白菜と一緒にシンプルにあえました。のりを加えることで風味が増しています。</p> <p>さつま芋はひたちなか市の特産品です。さつま芋汁は、収穫されたばかりのさつま芋を使用し、きれいな黄色の彩りと甘味を添えています。味噌はJAひたちで作られたものです。野菜をたっぷり食べましょう。</p> <p>デザートには「飲む点滴」と言われる甘酒を使いました。甘酒の甘味だけで砂糖は使用していません。豆乳と合わせることでヘルシーなデザートに仕上げました。</p>
牛乳	
揚げたこと大豆の甘辛煮	
磯香あえ	
さつま芋汁	
甘酒豆乳かん	

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

那珂湊漁港と平磯漁港の2つを抱えるひたちなか市は、魚に親しんでもらおうとトトの日条例を制定しました。10月10日をトトの日、8月8日はたこの日、毎月10日は「お魚を食べようの日」となりました。給食では、「茨城を食べよう」の野菜と一緒に毎月水産物を紹介しています。

たこの水産加工日本一のひたちなか市は、たこを利用した献立作成に取り組みました。給食時には放送資料で呼びかけています。放送以外にもトトの日について給食指導を行ったり、夏休みには、手作りの魚の掲示資料やトトかるたを全学校に配付しました。

また、地元の水産加工場で加工されている魚を給食で使用できないか等の話し合いも行われています。「地域で水揚げされたものを給食でも」という動きが広がっています。