

1 献立写真またはイラスト (お盆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
ごはん 牛乳 豚肉のカラフル揚げ煮 コンコンごまマヨサラダ 冬瓜のとろとろ卵スープ みかん	<p>【ごはん】 常総市は、水と土地と気候に恵まれた、茨城県内でも有数の米どころです。常総市産コシヒカリは「常総福幸米(ふっこうまい)」として、食べた人が幸せになるようにとの願いが込められています。</p> <p>【豚肉のカラフル揚げ煮】 茨城県産の豚肉を拍子木切りにし、でん粉をつけて揚げることで、少量の調味料でもしっかり味が染み込むようにしました。茨城県産のさつまいもとピーマン、赤パプリカは素揚げして調味料を絡めることで、彩りよく仕上げました。</p> <p>【コンコンごまマヨサラダ】 茨城県産のれんこんと常総市産のヤーコン、きゅうりを使い、シャキシャキとした食感のよいサラダに仕上げました。マヨネーズにはすりごまを加えてコクを出し、大豆やひじき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。</p> <p>【冬瓜のとろとろ卵スープ】 常総市産の冬瓜と卵でトロっとした口当たりにするすることで、サラダとは違った食感が楽しめるようにしました。</p>

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

本校では毎年、地域の方々と連携してさつまいもの栽培や収穫体験を行うため、収穫の時期に合わせて献立を実施する。また、3年社会科で農家の仕事について学習した際に、事後指導として献立を活用し、給食には多くの地場産物が使われていることを指導する。  
また、11月の茨城をたべようWeek!に献立を実施し、常総市産食材の生産者を招待し、交流給食とともに、栽培の苦労などを聞き、児童に苦手な野菜でも一口は食べる意欲をもたせる。生産者を訪問し、取材した内容を一口メモにまとめ、給食指導に活用する。



【たまごらの鶏卵】



【ヴィータのヤーコン】



【冬瓜】



○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。