

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
つくば鶏と栗のレモン煮	<ul style="list-style-type: none"> 筑波山麓で育てられたつくば鶏と、茨城県産の栗やさつまいもを使った料理です。レモン味のタレで、さっぱりと食べられます。 鶏肉は一口サイズの鶏こまを揚げてからタレを絡めますが、施設の状況によっては個数付にしたり、炒めた鶏肉と合わせてもよいと思います。
茨城県産じゃこのごまかつお和え	<ul style="list-style-type: none"> 茨城県産のちりめんじゃこと葉物野菜をたっぷり使った和え物です。白ごまやかつお節をたっぷり使った、風味豊かな和え物です。
だまこもち入りきのこ豚汁	<ul style="list-style-type: none"> 茨城県産米を使用しただまこもち(給食会)を使い、県産の小松菜やししいたけ、長ねぎ、人参、豚肉を使用した豚汁です。 赤みそは、つくばみらい市のJAが作った「かあちゃんみそ」を使用します。

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

(応募作品は、給食センターでは未実施の献立となるため、今後の活用の展望を記入しました。)

- ・いばらきを食べよう運動や地産地消, 生産地域についての学習と連携する。
- ・親子給食等で提供し, 茨城県産食材について知ってもらうことで, 家庭での消費拡大につなげる。
- ・給食を試食してもらい, レモンの酸味やごま, かつおなどの香りを生かすことで, 塩分が控えめでもおいしく食べられることや, 減塩の大切さを学ぶ機会とする。



○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。