

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   |
|----------------------|--|
| ごはん                  |  |
| 牛乳                   |  |
| 下根地区のフレッシュバジル入りガパオ炒め | <p>【ガパオ炒め】<br/>昨年、学区内のバジル農家を紹介され、タイ料理の炒め物に活用した。納入時から良い香りが広がり、調理の最後に加えた時も香り・味・仕上がりも良かった。</p>                                    |
| 春雨サラダ                | <p>【春雨サラダ】<br/>6月は、市青果市場から市内産の野菜が多数納品される。そこへ茨城県産のキクラゲを入れることで、食感と彩りを加えた。</p>  |
| 6年生のじゃがいもと厚揚げスープ     | <p>【スープ】<br/>当初は、近所の豆腐店が特別に県内産大豆で作った厚揚げと県内産チンゲンサイを前面に出したスープだった。しかし、学校農園のじゃがいもが豊作だったこと、家庭科の実習を兼ねたことで、学校農園のじゃがいもがPRのメインとなった。</p> |
| 牛久女化のメロン             | <p>【メロン】<br/>年に一度、市青果市場と生産農家の協力により、市内産のメロンが提供される。毎年好評である。</p>  |



《フレッシュバジル》



《女化のメロン》

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)

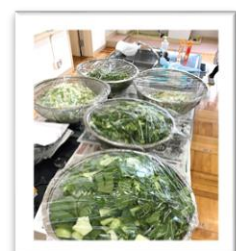
・昨年、牛久市農業政策課の方より、通学区域内にバジル農家さんがいると紹介され、フレッシュバジルをいかした献立を作成した。献立表や教室に配付するワンポイントメモで紹介した。

・6年生が学校農園で育てていたじゃがいもが大豊作で、給食でも提供することになった。また一昨年から家庭科の実習が実施できておらず、家庭科室の使い方や包丁さばきを身に付けさせたいと考えていた。学校長の助言により保護者ボランティアを募り、給食の献立に合わせてじゃがいもを切る実習を行った。児童も保護者も楽しい学習となり、下学年も「お兄ちゃんのクラスだ！」などと興味をもって食べていた。

・牛久市学校栄養士部会の給食管理グループが、農園訪問を行い、メロン畑等の資料写真を共有した。ワンポイントメモや掲示資料で紹介し、地元の食べものが提供されていることを知らせた。保護者へは、マチコミのタイムラインで紹介した。



《連日、保護者ボランティアが「お母さん(お父さん)先生」として来校し、指導・見守りを行った。》



《切り終えた野菜》

○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。

