

所属 日立市立櫛形小学校(十王調理場)

氏名 塚田 瑞穂

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
玄米ごはん	・青果物は何月に茨城県産を使用したかのデータを蓄積して, 出回り時期に合わせた献立を作成している。
牛乳	・日立市は工業都市のため, 農水産物の地場産品に限られているが, 「日立市ベストセレクション」に選定されている食材を季節に合わせ, 給食に取り入れている。
県産鮭のみぞれソースかけ	・主菜の県産鮭は, 身の色が白く, あっさりした味のため, 揚げることでコクをだし, 大根おろしのみぞれソースをかけた。
日立市産さくらだこと 小松菜の粒マスタードあえ	・あえ物は, 市産の「さくらだこ」を粒マスタードの風味で臭みを消し, さくらだこの歯ごたえ, うま味, 色あいを児童・生徒に楽しんでもらうようにした。
茂宮白菜の具だくさん汁 (豆乳入り)	・豆乳でコクをだした実だくさん汁には, 市産の茂宮白菜を中心に, 県産の野菜を多く使っている。
りんご	

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

- ・ 鮭 : 4年生の総合的学習の時間 (十王川での鮭)
櫛形小学校では, 毎年4年生が十王川で採取された卵から鮭を育て, 稚魚を元の川へ放流している。給食の献立も, 自然の営みと食べ物の命について学ぶ教材になっている。
- ・ 旬の地場産物(県産・日立市産): 給食時ワンポイント指導, 給食放送資料・掲示物の作成