


かながわ学校給食夢コンテスト「学校の献立」応募用紙

学校名・共同調理場名	鹿島台小学校
(ふりがな)	たけうち あき
代表者氏名	竹内 愛基
応募部門	①か②のどちらかに○をつける ①栄養バランス ②地場産物
献立名	写 真
<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん ・牛乳 ・あじのたつた揚げ ・石垣だんご <p>※栄養価、作り方や材料等を別途添付してください。</p>	
メニューについて書いてください(特徴、工夫したこと等)	
<p>この日は、神奈川県産のものを多く取り入れた献立でした。 うどんは、神奈川県産の小麦粉を使って作られたうどんです。 普通より細いのが特徴です。小松菜は相模原産です。 あじと豚肉も神奈川県産です。 石垣団子は、相模原市津久井の郷土料理です。 この給食を実施した時は使用できなかったのですが、大根は神奈川県産、さつまいもは相模原産を使用できる時もあります。</p>	
教材としての活用状況、学校での評価、児童生徒の感想や反応等	
<p>相模原市の市制記念日が含まれる2週間に、地場産物を沢山使用する「地場産WEEK」を毎年設定しています。その時は、給食室前に神奈川県・相模原市産の食材名を掲示しています。また、地産地消の話などの掲示もしています。学校ブログの掲載も行いました。学校長からは、「煮込みうどんは味が染みっていて美味しかった。あじのたつた揚げもよく合っていた。石垣団子はさつまいもの甘みが良かった。」とコメントをいただきました。子供たちも、美味しかったと言ってくれました。</p>	