

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	相模原市立相模台小学校
(ふりがな)	おかだ まきこ
代表者氏名	岡田 真紀子
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 ご飯 肉みそ入り卵焼き ゆず香る4の3にんびら のっぺい汁 牛乳 ※栄養価、作り方や材料等を別途添付してください。	写真 
メニューについて書いてください(特徴、工夫したこと等) 昨年度、4年生は総合的な学習の時間で「環境」をテーマに1年間取り組んできました。 4年3組では「フードロスをなくそう!!」という目標がひとつのテーマとなっており、身近な地場産の食材を使って、みんなが残さず食べられるおいしいおかずを考えようという思いから、「ゆず香る4の3にんびら」が誕生しました。給食に採用されるまでにはクラスの何人もの児童がお家で試作をしたり、栄養士と話し合いを重ねてきました。 いつも給食でお世話になっている地元の農家・柴山さんが育ててくれたにんじんを皮ごと使い、味付けも一工夫して、藤野産のゆず果汁を使用した手作りポン酢を香り付けに使用しています。 その他、卵焼きは地元小川フェニックスの卵、のっぺい汁のにんじんや大根も相模原産、お米は神奈川県産で、地産地消な和食献立になっています。	
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 各クラスへはお手紙でこの副菜について紹介しました。教室巡回時に感想を聞くと、4年3組の児童が考えたおかずの名前に思いのほか注目が集まっており、「にんびらって、にんじんきんぴらのことだったんだね!!」という楽しそうな声があちこちで聞かれました。他にも、来年も同じ献立を出してほしい、レシピを教えてくださいといった要望も多数届き、通常であればそれほど人気の献立内容ではなかったと思いますが、これほど反響のある給食も珍しかったです。 学習の目標だったフードロスをなくす、という意味でも、この「ゆず香る4の3にんびら」の残量が非常に少なく、他学年からもとても好評だったことを原案者の児童達に伝えると、とてもうれしそうに喜んでいて、努力と創意工夫が実を結ぶ形となりました。 おかずとしてとても完成度の高いものなので、これからも相模台小学校のオリジナル料理として活用していきたいと考えています。	