

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	県立津久井養護学校
(ふりがな)	せき みさと
代表者氏名	関 美里
応募部門	①か②のどちらかに○をつける <input checked="" type="radio"/> ①栄養バランス <input type="radio"/> ②地場産物
献立名 ・麦ごはん ・ちくわのお茶揚げ ・グリーンサラダ ・打ち豆汁 ・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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・5月の「新緑給食」として提供しました。 ・お茶刈りの季節にちなんで、緑茶を使用した献立です。茶葉をミルサーにかけて粉状にしたものを衣と塩の2か所に使用し、茶葉の栄養をまるごと摂取できることと、お茶の香りを楽しめるように工夫しました。 ・ちくわのお茶揚げは、最後に塩を振ることで、食塩使用量を抑えています。 ・サラダは旬である「春キャベツ」「アスパラガス」「グリーンピース」を八百屋から購入し、旬の野菜ならではの食感や香りを味わえます。 ・たんぱく質の確保のため、児童生徒が好きな打ち豆汁を合わせました。 ・高食物繊維、低塩分の献立になりました。 	
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	
<ul style="list-style-type: none"> ・使用する野菜を、登校時に児童生徒に見せました。 ・旬を意識するとともに、食材を見て名前を答えるよう促しました。 ・アスパラガス、グリーンピースは苦手な児童生徒が多い食材ですが、旬の新鮮な野菜を使用したためか、おいしいと完食する児童生徒が多く見られました。 ・ちくわのお茶揚げは、塩分を抑えながらも、ちくわ本来の塩気とお茶の風味のおかげで大好評でした。 	