


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	山北町立川村小学校
(ふりがな)	あしかわ まゆみ
代表者氏名	芦川 真由美
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

<p>献立名</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・やまゆりポークのトンカツ ・やまきたじる ・みかんとキウイのゼリー ・牛乳 <p>※栄養価、作り方や材料等を別途添付してください。</p>	<p>写真</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)

- ・ごはん…県内産「はるみ」を使用
- ・やまゆりポークのトンカツ
 - …普段取り扱いのない「やまゆりポーク」を肉屋に特別に取り寄せていただき、トンカツに調理した。薄めに切ってもらうことで、インパクトのある大きさで、かつ、歯の生え変わり時期の児童でも食べやすい厚さ・やわらかさに仕上げた。
- ・やまきたじる
 - …頭文字から、「や→(山北町産の)野菜」「ま→豆製品(豆腐、みそ)」「き→きのこ」「た→たっぶり愛情」を入れた汁物。今回は提供時期の旬(冬)に合わせ、大根やさといもを使用した。
- ・みかんとキウイのゼリー
 - …山北町はみかんとキウイの生産がさかんなことから、みかんとキウイをゼリーに、キウイフルーツをソースにし、ゼリーの上にソースをかけた。キウイアレルギーをもつ児童がいることから、ゼリーとソースを分けて調理し、配膳時にかけた。

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

この献立は、児童会活動のランチ委員会が主催となって開催した「TTT(地産・地消・大賞)」で、グランプリとなった料理を組み合わせた献立である。TTT(地産・地消・大賞)とは、地域(神奈川県内)で生産されたものを、地域で消費することを促進し、地場産の良さを再認識するために児童が発案・企画・開催したもので、ランチ委員会の児童が主菜部門・デザート部門それぞれ3品ずつ料理を提示し、特徴などを全校児童に紹介した。それを受け、全校児童は各部門に1票ずつ投票し、グランプリとなった料理を給食とした。

ランチ委員会の児童は、タブレット等を活用して地場産の特徴を調べ、放送原稿やパワーポイント、ポスターを作成し、給食時間のテレビ放送で全校に紹介した。自分で調べることで、地場産への理解が深まった。

全校児童は、ポスターや放送から地場産の特徴を知り、気に入った料理に投票した。投票後は、どの料理になるのかわくわくしたり、ランチ委員会の児童に結果を尋ねにいく姿が見られた。また、グランプリ以外の料理も食べたい、との声もあった。

【参考】主菜部門 第2位おさかなくんぎょうざ 第3位ちくわの足柄茶磯部揚げ
デザート部門 第2位湘南ゴールドチーズケーキ 第3位山北スペシャル蒸しパン(みかん&足柄茶)