

学校名・共同調理場名	湯河原町立東台福浦小学校
(ふりがな)	きたむら かずひろ
代表者氏名	校長 北村 和裕
応募部門	①～③のうち、ひとつに○をつける ①食文化 ②地場産物 ③野菜

献立名

- ・キャベツとじゃこのペペロンチーノ
- ・牛乳
- ・小松菜とひじきのナムル
- ・にんじんとおからのケーキ

神奈川県産はキャベツ・玉ねぎ・牛乳・小松菜・ひじき・ちりめんじゃこ
特にちりめんじゃこは湯河原町の海でとれたもの

※②の場合は使用した地場産食材名も記入
※作り方や材料等は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)

春から初夏のころ、小田原で新玉ねぎが収穫されます。そこで、小田原の玉ねぎ、キャベツをたっぷり使ったペペロンチーノを献立にしました。今回は地域(湯河原町)の海でとれた「ちりめんじゃこ」も加え、やはり、神奈川県産の小松菜と芽ひじきのナムルでカルシウムがたくさん摂取できるようにしています。

おからとにんじんのケーキは、にんじんのマッシュを入れることできれいな色に仕上がりに、食物せんいが豊富なおからを加えることで、しっとりした触感になります。

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

2年生が、生活科の学習で町探検に出かけます。ちょうどこの日、シラス漁をし、加工する方のところにでかけていました。「今日の給食に、おじさんが獲ったシラスが入っているよ。」と言われ、嬉しそうに帰って来ていました。給食時も、よく味わって食べていました。他の学年も、学区のシラス漁の方のことは知っていて、「おいしい。」と喜んでくれました。(シラス漁・加工業の方は前年の給食週間で紹介し、給食にお招きしています)

パスタは児童の好きなメニューで、パスタとともにたっぷりの野菜が摂取できます。ナムルはガーリックとごま油の風味で児童も食べやすい味つけです。