


学校名・共同調理場名	伊勢原養護学校
(ふりがな)	かみむら はるか
代表者氏名	上村 春花
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	写真
<p>ごはん 牛乳 カジキの竜田揚げ(三崎港のメカジキ) キャベツのレモン醤油和え (県産のレモン) 豚汁(県産の豚肉、三浦産の大根)</p> <p>※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。</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)

すべてのメニューに神奈川県産の食材を取り入れた献立です。レモンの酸味や香辛料、油の香りなどを活用し、食塩2.0gながらも満足感のある味付けにしました。

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

一口メモでは給食で使用されているごはんの品種について説明しました。また、神奈川県産の食材がどこの物かを地図とイラストを用いて図示しました。カジキの竜田揚げが特に好評で、神奈川県で獲れた魚はおいしいね！というコメントを頂きました。