

学校名・共同調理場名	真鶴町立まなづる小学校
(ふりがな)	こうちょう はまぐち かつみ
代表者氏名	校長 浜口 勝己
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

コロコロマーボーごはん

牛乳

レタスとトマトのかきたまスープ



※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。

メニューについて書いてください(特徴、工夫したこと等)

「コロコロマーボーごはん」は、なすやパプリカ、枝豆などカラフルな夏野菜を入れた麻婆丼です。子供達が好きな甘めの麻婆豆腐で、苦手な野菜も食べられるといいなという思いが込められています。

「レタスとトマトのかきたまスープ」は、普段はサラダなどの生で食べることが多い「レタス」と「トマト」を使ったスープです。「レタス」のシャキシャキした歯ごたえと「トマト」の酸味でさっぱりとした夏らしいスープです。卵も入っているので栄養価も高く、食欲のない夏の「夏バテ防止」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年生は、生活科で「なす」「トマト」「ピーマン」を育てているので、それらの野菜をより身近に感じることができました。