

献立名		『「高座」のころ。』鍋													
使用した地場産食材		生しいたけ、豚肉、みそ、小麦粉、小松菜													
・献立を活用した指導方法(放送、資料配付等) ・授業・学校行事・講演等(実施内容、活動方法、対象、連携の有無(有りの場合は主な関係機関・団体名も)等)															
町制記念日及び学校給食週間に寒川町のブランドスローガンを献立名に冠した『「高座」のころ。』鍋を提供した。その前後に栄養教諭が各学校を回って、放送をしたり、給食だよりで知らせたりした。また、当日の町のホームページ上で発信している「今日の給食」で各教室の児童・生徒や広く町民の方々へも周知を行った。それに加え、当日に生産者試食会や保護者試食会も開催した。															
献立名から一品、作り方を紹介															
		作り方・調理のポイント ① 煮干してだしをとる。 ② 野菜を切る(にんじん→いちょう切り、白菜→ざく切り、生しいたけ→うす切り、ねぎ→小口切り、小松菜→2cmぐらいの長さ) ③ こんにゃくは下ゆでする。 ④ 小松菜は下ゆでしてから、水冷する。 ⑤ 小麦粉と水と混ぜて、ねって、ゆでてから、水にとる。 ⑥ だしの中に材料を入れて煮る。 ⑦ 煮えたら調味して、だんごと小松菜を加える。													
材料名 (1人分)	分量 g	栄養価													
		エネルギー kcal	たんばく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g	
煮干し	2.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
にんじん	10	3	0.1	0	3	1	0	0	69	0.01	0.01	1	0.2	0	
生芋つきこんにゃく	10	1	0	0	7	1	0.1	0	0	0	0	0	0.3	0	
豚肉(もも)	10	17	2.1	1	0	2	0.1	0.2	0	0.09	0.02	0	0	0	
油あげ	4	15	0.9	1.4	12	6	0.1	0.1	0	0	0	0	0.1	0	
白菜	20	3	0.2	0	9	2	0.1	0	2	0.01	0.01	4	0.3	0	
生しいたけ	3	1	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0.01	0	0.1	0	
ねぎ	10	4	0.1	0	4	1	0	0	1	0.01	0	1	0.3	0	
県産みそ	9	17	1	0.5	4	7	0.1	0.1	0	0.01	0.01	0	0.4	1.1	
小麦粉	10	35	0.8	0.2	2	1	0.1	0	0	0.01	0	0	0.3	0	
水	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
小松菜	10	1	0.2	0	17	1	0.3	0	26	0.01	0.01	4	0.2	0	
合計		97	5.5	3.1	58	22	0.9	0.4	98	0.2	0.1	10	2.2	1.1	