

(様式3)

令和3年度 かながわ学校給食地場産物利用促進運動実施報告書

献立名	ごはん 牛乳 シイから南蛮風 豚汁
使用した地場産食材	米、シイラ、牛乳、さといも、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)

・5年生総合の授業「地域の産業」を調べていく中で、「シイラプロジェクト」について知った。「シイラ」は、認知度が低いいため、獲れても海に戻されてしまっていた。これを知った5年1組(当時)の児童が給食で「シイラ」を出して、港小学校のみんなに知ってもらいたいとの思いを強めていった。シイラを知ってもらうために、児童が自分たちで考え、紹介映像、ポスター、ゲームなどを作成した。夏に獲れる「シイラ」を給食で使うために確保してもらい、数量がそろった10月に給食で提供することができた。当日は、5年生を対象に漁業関係者とのふれあい給食を実施し、「シイラ給食」を食べてもらった。給食実施後も、「シイラかるた」を作成し、各クラスや地域に配布した。

献立名から一品、作り方を紹介



作り方・調理のポイント

- ①シイラにしお、こしょう、酒で下味をつける。
- ②さとう、しょうゆ、酢、水を加熱し、たれをつくる。
- ③①にでんぷんをつけ、油で揚げる。
- ④②のたれをかける。
- ⑤配膳後、タルタルソース(小袋)をかける。

※シイラの骨があると食べにくいので、25gの切り身にして、骨を取り除いてもらった。(1人あたり、25g×2枚)

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
シイラ	50	54	10.7	1	7	16	0.4	0.3	4	0.1	0.08	1		0.1
しお	0.1													0.1
こしょう	0.2													
酒	1	1												
でんぷん	8	26			1									
揚げ油	4	37		4										
さとう	3	12												
しょうゆ	3	2	0.2		11	2								0.4
酢	2	1												
水	3													
タルタルソース	8	23	0.2										0.1	0.2
合計		156	11	5	19	18	0.4	0.3	4	0.1	0.1	1	0.1	0.8