

### 3 4 9 収穫した芋を使って調理をしよう

高等学校と連携した食育活動として、小学1・2年生と安房拓心高校の生徒が、自分たちで収穫したサツマイモを使って調理をした。活動の様子は、地元紙に掲載された。(添付資料あり)



### 3 5 3 給食レストラン

南房総市内の学校で提供している完全米飯給食を一般の方にも味わっていただく「給食レストラン、」を嶺南中学校で開催した。安房拓心高校の生徒が考えた給食メニュー100食を一般市民に提供した。給食のメニューは、ごはん、鯖の柚子香り揚げ、ピーナッツきんぴら、芋みそけんちん汁であった。

メニューは、四野宮淳子教諭(安房拓心高校教諭)指導のもと安房拓心高校調理系列3年の稲荷更紗さん(鴨川中)、葉山未依さん(長狭中)、篠塚由伸さん(館山三中)さん、佐藤天音(鴨川中)、田村隼也さん(鋸南中)が考えた。

また丸山学校給食センター小安亜季栄養教諭は、安房拓心高校の生徒の考案したメニューに、地場産物を多く取り入れた給食になるように食材を確保した。「大人が子どもに食べさせたい食事」という視点で、出汁を多く加えることで、塩分を抑えるように調理をした。

当日の様子は、NHK6時のニュースで取りあげられた。