


千葉県民の日 千葉県の産物たっぷりメニュー


学校名	松戸市立小金南中学校
-----	------------

1. 6月14日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

6月14日の給食の献立(献立名)	落花生おこわ パリパリイワチー かぶとキャベツのごま炒め 豆腐と油揚げの味噌汁 なしゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「パリパリイワチー」 材料(1人分): いわし開き40g オリーブ油1g こしょう0.05g 乾燥バジル0.02g シュレットチーズ8g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<p>①いわしにオリーブ油・こしょう・バジルで下味をつける。</p> <p>②オーブンの天板にシュレットチーズを丸く置き、その上にあわしを乗せる。</p> <p>③オーブンで180℃・10分焼く。</p>	



2. 食育月間の取り組み

	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒が考案した千葉県の農水産物を使用した料理レシピ(パリパリイワチー)を給食の献立に取り入れた。 ・行事食、郷土食についての授業を実施。今後も授業等を通じ、千葉県の農水産物を使用した料理レシピの考案に取り組んでいく。 ・職員室前に千葉県の農水産物の地図(収穫量全国1位から5位までを取り上げたランキング表)を掲示。 ・ランチルームの掲示板や職員室前の掲示板に食育クイズを掲示。配食時に並ぶ場所で日常的に掲示物を見ているため、地産地消についての正解者が多かった。
---	--