

1 実践内容

①有機野菜を活かす献立の作成、調理の実施

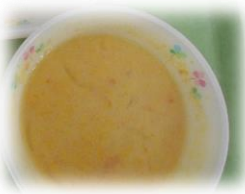
- ・魚のキャロットソース焼き
- ・厚揚げ人参みそ
- ・人参しりしり
- ・根菜のみそ汁



- ・ごぼうチップス
- ・じゃがまる
- ・おさつまる
- ・ごぼとん丼



- ・人参ポタージュ
- ・かみかみカレーそぼろ丼の具
- ・さといもコロケ



- ・増野のポテトシチュー
- ・魚のねぎみそ焼き



②だしを生かす工夫

菌ちゃん先生の講演より→煮干しだしの取り方工夫

だしの取り方 味 風味 煮干しのワタとり

かつおだしの取り方の工夫

水に浸す時間 煮だす時間 温度

③調理の工夫

調理時間 切り方 加熱方法の研究 おいしさの追求

#### ④食育

- ・ 掲示物

ゆうき給食とどけ隊の紹介  
収穫の様子 畑の様子など

- ・ 児童会

畑の取材→クイズ作成→けやき集会での発表



- ・ 学年

1 学年 きぬさやすじ取り体験 畑づくり さつまいも作り 人参収穫体験 収穫祭 みそづくり



2 学年 大豆畑づくり 収穫 豆腐 きなこづくり

6 学年 菌ちゃん先生講演

#### ⑤視察、交流

- ・ 1 学年焼きいも大会 給食交流 326さんとの交流 みその会にみなさんとのみそづくり



- ・4 学年いすみ市視察給食交流
- ・6 学年菌ちゃん先生給食交流

## ⑥オーガニック給食の実施

別紙参照

### 2 有機食材をとり入れての感想

- ・長ねぎが太くまっすぐのものを作っていただきとても良かった。おいしかった。
- ・じゃがいも（とうや）がおいしかったです。ぜひまた作っていただきたい。
- ・有機食材を生かすため、だしの取り方の勉強をしました。
- ・仕上がりを期待しながら作るので、作っていてとても楽しかった。

こんな工夫をしていただけると…

- ・にんじんは一度凍てしまうと、皮が剥きづらくなります。保管や収穫時期が大変かと思いますが、配慮していただけると嬉しいです。
- ・今年の冬は寒かったともあり大変だと思いましたが、大根の中に状態の悪いものもありました。

こんな野菜があったら…

○ブロッコリー ○なす ○こかぶ

### 3 今年度のまとめ

- ・野菜のおいしさを活かす献立の工夫や調理方法について研究する1年でした。  
おいしくをもっとおいしくという発想を生かせるように給食室として取り組みました。
- ・食育として「いただきます」の視聴をもとに大豆からみそへの発展。菌ちゃん先生の講演から自らの「食」を考えること。を实践出来た内容となりました。次年度へ発展させていきたいと考えています。
- ・「食」を中心とした「生活科」「総合」等へのコーディネートとして実践ができたように感じます。
- ・「地域」とともに行う「食育」を行いながら「地域に生きる子どもたち」の育成につなげていきたいと思ひます。
- ・貴重な体験をさせていただいた1年でした。中央小の職員が一丸となって「食」を考え学んだ年となりました。とてもありがたかったです。

