




# とっといの味 学校給食



～みんなで育もう ふるさとの食～

倉吉市立学校給食センター

令和2年9月11日(金) 献立名	特徴
ごはん、牛乳、とびうおフライ、豆腐竹輪とらっきょうのサラダ、牛肉と麦のスープ、二十世紀梨ゼリー 	【とびうおフライ】 赤碕港で水揚げされたとびうおの開きを手作りでフライにしました。大きな背びれと尾ひれが残っています。とびうおの特徴が身近に感じられるフライです。 【豆腐竹輪とらっきょうのサラダ】 地元の食材きゅうりと鳥取県内のブロッコリー、豆腐竹輪、らっきょう漬けを一緒にあわせ、淡口と酢で味付けし、らっきょうの甘酢の味を生かしたシンプルなサラダです。 【牛肉と麦のスープ】 鳥取県内の牛肉と野菜を入れてスープにしました。牛肉と野菜のうまみ、そして麦の食感を味わうスープです。

使用食材	地元食材	米、きゅうり、玉ねぎ、白ねぎ、しょうゆ
	県内食材	牛乳、とびうお、らっきょう、ブロッコリー、豆腐竹輪、牛肉、小松菜、干し椎茸、二十世紀梨

日時	令和2年9月11日(金)
指導予定(対象)	3、4年生
学校名(場所)	倉吉市立北谷・成徳小学校

指導のねらい 「とっとり県民の日」を通して、地元の食材や特産品を知り、味わうことでふるさとの恵みや、生産者へ感謝する気持ちを育む。【感謝の心】

過程	学習活動	支援○及び留意点●	資料
指導内容	気づく 1 「とっとり県民の日」について知る。	○ 9月12日が「とっとり県民の日」になった理由を説明する。	・県民の日のポスター
	深める 2 学校給食に使われている鳥取県産の食べものについてクイズをし、あわせて地産地消の取り組みを知る。	○ とびうおの写真をもとに特徴を知らせ、魚をはじめとする鳥取県の食材や特産品についても興味をもてるようにする。 ● とびうおフライは、背びれ、尾びれに注意しながら食べることに留意する。	・写真(イラスト)、食べものカード
	まとめる 3 学校給食は、いろいろな人々の協力があることを知り、感謝して食べようとする。	○ 学校給食ができるためには、一次加工をしてくれる業者をはじめ、学校給食食材供給部会などいろいろな方が関わっていることを知らせ、日頃から感謝の気持ちをもって食べるようにうながす。	・学校給食食材供給部会の写真

《評価》 地元の食材や特産品を知り、味わうことでふるさとの恵みや、生産者へ感謝する気持ちをもつことができたか。