



もっとの味 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

令和元年9月12日(木) 献立名		特 徴		
パン、牛乳、 若鶏肉のらっきょう梨ソース、 ハッピースターサラダ、ミルクポタージュ		【若鶏肉のらっきょう梨ソース】 児童生徒に人気の若鶏肉のから揚げに、鳥取県特産のらっきょう(甘酢漬け)を刻み、同じく特産品の一つ二十世紀梨を甘く煮詰めたピューレとかけ合わせたソースをかけています。 【ハッピースターサラダ】 星取県にちなんだサラダは、星形に型どったにんじんが入っています。探しながら楽しく食べてほしいと思いこの名にしました。かめばかむほど味のでる日本海の幸たこも入っています。 【ミルクポタージュ】 鳥取県産の牛乳(ミルク)を使ったポタージュです。地元産のじゃがいも、たまねぎ、にんじんと山の幸もたっぷり入っています。		
使用食材	地元食材	キャベツ、きゅうり、たまねぎ、にんじん、じゃがいも		
	県内食材	牛乳、若鶏肉、らっきょう、二十世紀梨、たこ、生クリーム		
日 時		令和元年9月12日(木)		
指導予定(対象)		4年生		
学校名(場所)		倉吉市立河北・上小鴨小学校		
指導のねらい		「とっとり県民の日」をとおして、鳥取県の地形を生かして作られている食べものや給食食材部会の取り組みを知り、感謝して食べようとする気持ちを育む【感謝の心】		
指導内容	過程	学習活動	支援○及び留意点●	資料
	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 給食に使われている鳥取県産の食べものをクイズをとおして知る。	○今日の給食をヒントに、鳥取県の土壌や地形を生かして栽培、収穫されている特産の食べものを写真をもとに連想させる。	・写真(イラスト)、食べものカード
まとめる	3 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。	○特に「倉吉野菜」に注目し、給食食材部会の役割についても知らせ、日頃から感謝の気持ちをもって食べるようながす。	・給食食材部会の写真	

《評価》 鳥取県産の食べものや給食食材部会の取り組みについて知り、感謝して食べようとする気持ちを持つことができたか。