

令和6年度の玉城町の地場産物を活用した食育の取り組み

令和5年度に行われた玉城町主催の「地産地消ランチコンクール」に玉城中1年生が家庭科の授業で取り組みました。その中で入賞したメニュー3つを6年度の給食で実施します。

献立には玉城町産のお米（コシヒカリ）の他、玉城豚や玉城豚を使ったウインナーなどを使用するほか、6群の食品を取り入れる、季節を感じるができるなどの工夫がなされています。

～給食の献立表より～

5月

令和5年度、中学1年生を対象に「玉城町給食メニューコンクール」が開催されました。入賞した献立3つのうち「春」をテーマにした作品が、「春野菜をいっぱい使った栄養満点 春の昼ごはん」でした。この献立を少しアレンジして、16・17日の2日に分けて出します。

春にとれるたけのこや新じゃがを使っています。春という季節を感じながら、ぜひ、味わっていただきましょう。

5月16日 三重県産の無添加のハムを使い春らしい彩りに仕上げた「春雨サラダ」

5月17日 三重県産豚肉と筍、伊勢市のねぎを使った「春野菜たっぷり豚汁」

1月

令和5年度、中学1年生を対象に「玉城町給食メニューコンクール」が開催されました。入賞した献立3つのうち2つが「冬」をテーマにした作品でした。そのうちの1つが「ほっと温まる給食」です。この献立を1月17日の給食で出します。考えてくれた子の思いのように、この給食を食べたとき、みなさんの気持ちが「ほっ」と温かくなるといいですね。

1月17日 玉城豚、玉城町産さつまいもを使った「焼き野菜コロッケ」

玉城町産のキャベツを使った「ゆでキャベツ」

津市産の白菜、玉城豚のウインナーを使った「白菜のクリームスープ」

令和5年度の「玉城町給食メニューコンクール」で入賞した「冬」をテーマにした献立を2月18日に実施します。献立名は「冬のあったかメニュー」です。6群の食品をそろえるために、ねぎやごまを入れて工夫されています。おかずの味がひき立つよう、白ご飯を主食にし、最後までくどくなく食べられるよう考えられています。

給食は大量に調理をするため、ぶりと大根と一緒に煮ることは難しいです。そこで、この日の給食は、ぶりと大根を別々に料理して、一緒によさそうようアレンジしてあります。



2月

2月17日 三重県産のぶり、伊勢市産のねぎを使った「ぶりと大根」、津市産の白菜、玉城豚を使った「白菜と豚肉のスープ」 (実施予定)