

食物科3年生 市制100周年記念 お祝い給食献立を考案

お祝い給食献立



平成30年10月3日(水)～5日(金)
市内の全小中学校にお祝い給食が提供された

◇給食献立◇

- 主食：**カレー風味ちらし寿司**
お祝いの席で食べられる「ちらし寿司」を酢が苦手な児童生徒にも食べやすいように、カレー風味にアレンジした。
- 主菜：**鶏肉のはちみつ甘辛**
児童生徒に人気のある鶏肉のから揚げに大垣市産の「くろがねもちはちみつ」を使用し、甘辛味に仕上げた。
- 汁物：**大垣五目汁**
大垣市産のマコモタケやしいたけをはじめ、西濃地域で採れる食材を使ったすまし汁。
- デザート：「水と緑のまち」は大垣菓子業同盟会考案



東小学校で一緒にお祝い給食をいただく様子。喜んで食べてくれる子どもたちの姿を間近で感じることができた。



子どもたちの思い出に残るよう、市長様はじめお祝い給食に関わった方からのビデオメッセージがテレビモニターで放映された。



《お祝い給食献立ができるまで》

- ①南部学校給食センター見学。学校給食の意義と大量調理、衛生管理の学習。
- ②インターンシップを実施し、調理の現場で大量調理を学習。
- ③大垣市の特産物や栄養価などを考え、給食献立を考案、試作。

食材 味 栄養 の3つにこだわった給食献立が決定。給食センターの栄養士の方に大量調理がしやすいようにアドバイスを受け、完成。

《生徒の感想》

- 大垣市制100周年のお祝い給食ということで、子どもたちに喜んでもらえる献立を一生懸命考えました。私は実際に東小学校で子どもたちと一緒に給食を食べました。制作したビデオメッセージに反応してくれる姿や美味しいと喜んで食べてくれる姿を見て、とても感動しました。この経験を活かして、これからも常に食べてもらう人のことを考えて、調理したいです。
- 難しかった点は大量調理の観点で献立を考えることです。インターンシップでは学校給食センターで実習させていただいたので、施設を思い出しながら考えました。将来の夢は、学校給食に関わる管理栄養士なので、貴重な体験ができてうれしかったです。

