


報告書1(11月)

実施月日	令和6年11月14日		
市町村名	むつ市	施設名	むつ市立大畑学校給食センター
対象学校	大畑小・正津川小・関根小・一田小・大畑中・関根中・むつ中	対象人員	770人
ふるさと産品名	精白米(まっしぐら) 牛乳	県産大豆ミートオムレツ	にんじん ぶた肉 もも
	糸こんにゃく ごぼう	木綿豆腐	根深ねぎ はくさい
	カントリーご	カルシウム白味噌	マルシチ醤油
食材使用数	16	ふるさと産品数	13
献立名	ごはん	牛乳	県産大豆ミートオムレツ ごまあえ
	豚汁	カントリーご	
献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	精白米(まっしぐら)	80.0	
牛乳	牛乳	206.0	
県産大豆ミートオムレツ	県産大豆ミートオムレツ	50.0	
ごまあえ	冷凍ほうれんそう	15.0	<ul style="list-style-type: none"> ごまあえ ① 野菜を下処理, 裁断する。 ② 野菜をゆでて水冷, 水切りをする。 ③ ごま, 調味料で和える。
	緑豆もやし	50.0	
	にんじん	5.0	
	すりごま	1.5	
	ごま油	0.2	
	三温糖	0.7	
	マルシチ醤油	2.5	
	豚汁	ぶた肉 もも	
糸こんにゃく		10.0	
北海道産ダイスポテト		28.0	
にんじん		5.0	
たまねぎ		10.0	
ごぼう		7.0	
木綿豆腐		28.0	
根深ねぎ		5.0	
はくさい		20.0	
減塩栄養強化味噌		3.0	
カルシウム白味噌		6.0	
合成清酒		0.8	
日高昆布		0.6	
素材カだし かつおだし		0.2	
和だし三昧		1.2	
サラダ油		0.2	
カントリーご	30.0		
栄 養 価			写 真
エネルギー	619 Kcal	亜鉛	4 mg
たんぱく質	24.1 g	ビタミンA	284 μgRE
(15.6 %)	ビタミンB1	0.39 mg
脂質	16.2 g	ビタミンB2	0.56 mg
(23.66 %)	ビタミンC	79 mg
マグネシウム	113 mg	食物繊維	5.7 g
カルシウム	377 mg	食塩相当量	2.0 g
鉄	2.8 mg		
— 地場産物の活用について —			
<p>・地場産物は、米をはじめとして主に野菜は、季節に収穫されたものを給食に使用している。</p> <p>・ほたて・卵・鶏肉などの主菜になるものは、加工されたものを使用し、県産品の情報を伝えている。</p>			
			

11月14日(木)

今日は、ふるさと産品給食の日です。

青森県は、自然が豊かで、良い食材がたくさんあります。ふるさと産品(県産品・地元食材)を数多く使用したメニューを実施し、子どもたちの健康な食生活の実現とふるさとをみつめる機会にします。

豚汁に入っている豚肉、にんじん、ごぼう、長葱、白菜、味噌は青森県産品です。

青森県は、食料自給率が令和4年度カロリーベースでは116あり、食料が豊かな県です。

全国トップの生産量を誇るりんごやにんにく、ごぼうなどの農畜産物のほか、イカやホタテガイなどの水産物も多様で豊富に生産されています。

今日は、豊かな食材と生産者、調理して下さった方に感謝し、おいしくいただきます。

5 学年学級活動（食育）学習指導案

日 時 令和6年11月14日3・4校時
 対 象 第一田名部小学校5年1組・2組
 指導者 T1 学級担任 T2 栄養教諭

1 題 材 名 「ふるさとの食材・郷土料理について知ろう」食文化

2 題材について

食文化はその地域の自然やそこに暮らす人々と深く関わりあって生まれた文化である。学校給食においても食文化の伝承の重要性を考慮し、郷土料理や行事食を導入している。グループ活動を通し、青森県の昔から伝わってきた地域の産物や郷土料理に関心をもち、生活の中で大切にしていってほしいと願っている。

3 本時のねらい

- ・地域の産物や気候風土、食とのかかわりについて知る。
- ・青森県の先人の知恵や工夫を知り、郷土料理に関心をもつ。

4 食育の視点

- ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることを知る。【食文化】

5 展 開

	学習活動	教師の働きかけと支援・予想される子供の反応		資料等
		T1（学級担任）	T2（栄養教諭）	
導 入	1 郷土料理や行事食について知る。 ・その地域でとれる食材を使って作られている料理 ・季節や行事に合わせて食べる料理 ・旬の食材を取り入れたもの	○児童の発表を板書する。	○地域や季節によって特色があることに気づかせる。 ○いろいろな郷土料理があることに気づかせる。	
	ふるさとの食材・郷土料理について知ろう			
展 開	2 青森県の産物、郷土料理を考える。 (グループ活動)	○班ごとに集まるように促す。 ○なかなか意見が出ない児童を支援する。	○給食の献立にも郷土料理があることに気づかせる。	・ワークシート ・パソコン ・テレビ
	3 津軽や南部、下北の郷土料理の違いについて考える。 ・野菜が多い。 ・海のものが多い。	○児童の発表を板書する。 ※地域の産物や行事、気候風土、食とのかかわりについて理解している。 【知識・理解】	○地域の郷土食の特徴を知らせる。 ・子供の意見を板書する。	・青森県地図 ・郷土料理の写真
ま と め	4 他県の郷土料理をみてみよう 5 今日の学習で気がついたことなどを書く。	※これから郷土料理に関心をもって生活していこうとしている。【関心・意欲・態度】	○郷土料理に関心を持ち、大切にしていこうように意欲づけをする。	・パソコン ・ワークシート

6 評 価

- ・地域の産物や気候風土、食とのかかわりについて知ることができたか。
- ・青森県の先人の知恵や工夫を知り、郷土料理に関心をもつことができたか。

7 備 考

- ・事後に家庭における「おすすめ郷土食」カードを用意する。