

(様式1)

「みえ地物一番給食の日」給食メニュー

学校名	山郷小学校	市町名	いなべ市
-----	-------	-----	------

地場産物名	米、牛乳、牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、トマト、鶏ひき肉、人参
-------	-------------------------------



献立のポイント(地場産物の説明等)

ロモサルタードとはペルーの家庭料理で、牛肉と野菜の炒め物とフライドポテトをごはんの上にかけて食べる料理である。本校は、外国にルーツを持つ児童が多く在籍しており、諸外国の食文化の紹介など国際教育の観点から、給食にも様々な国の料理を取り入れる取り組みを行っている。中でも本校に在籍している児童の母国の料理を給食の献立に取り入れ、慣れない日本での暮らしの中でも、大切にされている喜びを感じてほしいと願っている。ロモサルタードもその取り組みの一つで、ペルー国籍を持つ児童が、喜んで食べてくれる。また、日本でもなじみ深い調味料で作るため、日本人の口にもよく合う料理である。

ロモサルタードのメインとなる牛肉はいなべ市の特産大安牛、トマトは木曾岬町産、じゃがいもは校区で採れた山郷産のじゃがいもを使用している。山郷校区にはじゃがいもの栽培に力を入れている生産者の方がおり、その方の畑へお邪魔して、毎年1年生の生活科で「生産者の方について学ぼう」という授業を行っている。じゃがいもの栽培について学んだあと、じゃがいも掘り体験をさせて頂く。じゃがいもを作る大変さ、掘る時にとっても力が入ることを体験し、感謝の心を学んでいる。収穫したじゃがいもは、学校へ持って帰り、調理員さんへ手渡しをして、給食を作ってもらった。生産者の方や調理員さんなど多くの方に支えられており、感謝の心を学ぶことができた。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	産地名
ごはん	米	63	三重県
	麦	7	
牛乳	牛乳	206	三重県
ロモサルタード	牛小間肉	35	いなべ市
	玉ねぎ	40	いなべ市
	トマト	20	木曾岬町
	パセリ	1	
	にんにく	0.5	
	米油	1	
	穀物酢	4	
	しょうゆ	4	
	食塩	0.3	
	こしょう	0.01	
	じゃがいも	50	いなべ市
	米油	3	
	ジンジャースープ	鶏ひき肉	10
生姜		1	いなべ市
清酒		1	
米油		1	
人参		5	いなべ市
玉ねぎ		20	いなべ市
ほうれん草		15	
ねぎ		5	
エリンギ		10	
コンソメ		1	
淡口しょうゆ		2	
食塩		0.1	
こしょう		0.01	
片栗粉	1.5		