

「ふくいをおいしく食べる」食育推進事業（小浜市）

（平成 23 年度栄養教諭を中核とした食育推進事業）

テーマ1 交流地域の特産物や郷土料理を生かした学校給食の実施

- 交流地域（池田町）の郷土料理の研究（7月29日開催）

（学校給食の献立導入に向けた検討および調理員対象の調理研修の開催等）



調理実習☆
 <テーマ>
 「池田町の郷土料理を作ってみよう！」

レシピ

① **ごじわり**

材 料	1人分	10人分	メモ
たいこん	45	450	千切り
こんにん	10	100	千切り
うずあげ	5	50	短冊切り
干ししいたけ	0.5	5	スライス
打ち豆	3	30	2の半分ほど水で戻しておく
しょうゆ	2	20	
みりん	0.4	4	
たまり	0.4	4	
水	30	300	
花かつお	1	10	

調味料と一緒に煮ます。
 （切り干し大根のうま味のようなものを想像してください）

<ポイント>
 たくあんとれる大根と保存食のうず豆を使った料理らしく、振っている。

④ **こんにゃくと香ばわかめのザラダ**

材 料	1人分	10人分	メモ
手作り糸こんにゃく	20	200	
醤油しょうゆ	0.3	3	
みりん	0.3	3	
水	1	10	
香ばわかめ	0.4	4	
こんにん	15	150	
たんぱん	5	50	
かまぼこ	2	20	
ごま油	1	10	
りんご酢	1.5	15	
醤油しょうゆ	0.8	8	
たまり	0.5	5	

①糸こんにゃくはゆでてから、下煮しておく。
 ②わかめはもどして加熱・冷蔵する。
 ③かまぼこは縦割りに切り、蒸して冷ます。
 ④こんにんは千切りにして、ゆでて冷ます。
 ⑤ドレッシングをつくり、和える。

<ポイント>
 池田町の特産品、手作りこんにゃくを使ったザラダです。

平成 23 年 7 月 29 日（金）
 小浜市給食調理員研修会を開催
 池田町の郷土料理の調理実習を行う

- 交流地域（池田町）の特産物を利用した献立の作成および実施（11・12月に実施）

小浜市と池田町の特産物をコラボさせた献立（11月実施のもの）⇒



- 小浜市漁協組合、地元高校との（産・官・学）連携による小浜市産の魚を取り入れた献立の作成および実施（9月～2月 最終金曜日に実施）

テーマ2

児童の相互交流による「ふくいの食」について理解を深める学習

- 小浜市と交流地域（池田町）の特産物や郷土料理についての情報交換（児童が調査した内容についてお互いに紹介し合う機会の設定等）



地元、内外海地区の海で刈りとった若狭わかめをみんなで天日干しました。そして、池田町立池田小学校へ送りました。池田小学校から収穫したてのトマトが届いたので、給食の時間においしくいただきました。

- 相互の特産物を使用しての調理実習（内外海小学校・池田小学校それぞれの学校で随時実施）
- 小浜市において漁業体験および調理実習体験，交流給食（11月8日実施）



（まずは顔合わせ）



（魚釣り体験・調理体験を通しての交流）



- 交流地域（池田町）において農作業および調理実習体験，交流給食（11月18日実施）

テーマ3

学校内外への交流活動の情報発信

- 保護者に対して、給食だより等を通じて交流地域（池田町）の特産物や郷土料理（レシピ含む）の紹介



内外海小学校と池田町の池田小学校が交流学習を行っていること、池田町の特産物やその特産物を使用した献立を取り入れていることを紹介

- 県教育委員会主催の実践発表会での研究実践発表（1月21日開催）



(実践発表をする児童)



(内外海小・池田小の児童が一緒になってフィナーレ)

- ・ 地域、保護者に対して、学習発表会を通じて交流活動で学んだことの紹介（1月29日開催）
- ・ 食の教育推進委員会、小浜市食育検討委員会での研究実践報告（2月3日、2月14日開催）