

(2) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

～ 保育所等編 4 ～

おけと馬力給食

1. 施設名 社会福祉法人 信愛会 (北海道)
認定こども園 置戸町こどもセンター どんぐり

<地産地消メニュー献立の写真>



- ふきごはん……置戸町の大自然の中に生息していて、広く食生活の中で親しまれているふきを、ふきごはんとして提供
 - 鹿カツ……鹿肉は鹿が多く生息する置戸町では、昔から地元ハンターが狩猟したものを地域内で様々な方法で広く食されていた。しかし給食では、地域の食材として提供されていないため北海道認定工場にてエゾシカ衛生処理マニュアルに基づき処理された肉を提供することとした。
 - ヤーコンきんぴら・10年前から地域の特産物として生産され、町内でもジャム、お茶、ビール、サイダーなどに加工されている。ヤーコンを、子供たちに知ってもらい、親んでもらうようきんぴらとして提供。
 - かぼじゃが団子汁・置戸町産のかぼちゃ、じゃがいも、たまねぎを使い味噌汁に。みそは北海道産大豆使用、出汁の昆布は北海道産とかつお節を使用。
 - 白花豆の甘煮……置戸町産の白花豆のそのものの味を食べてほしくて、昔ながらのシンプルな甘煮にし提供
- ▽園内での菜園で園児自ら種や苗を植え、成長を見て、収穫し、その野菜が給食に出てくることで全ての機会を通し、食を愉しんでもらえるよう工夫している。

(地産地消メニューの特徴)

*児童や喫食者等に愉しんでもらうための工夫、地域の特性を活かした独自の工夫、新規性など、地産地消メニューの特徴を記載。

おけと馬力給食 ～献立表～

献立 ^{**1}	材料名 ^{**2}	分量 (g) ^{**3}	作り方
ふきごはん	○ 米 (ななつぼし)	35	<ふきごはん> ①ふきは小口切り。鶏むねは3mm角。人参は2cm長さの千切り。油揚げは袋を開くように横に切り、2枚にする。2cm幅の千切り②鍋に油を敷き、鶏肉を炒める。火がある程度通ったら人参を入れ炒める。ふき、油揚げを投入し少し炒める。③砂糖、酒を入れ炒める④醤油、粉末だし、塩を投入。④炊いた白飯に混ぜて出来上がり。
	○ 水	45.5	
	○ ふき	17	
	○ 鶏むね肉	10	
	○ 人参	3	
	○ 油揚げ	5	
	○ 油	1.8	
	○ 砂糖	0.7	
	○ 塩	0.18	
	○ しょうゆ	2.5	
	○ きのこと粉末だし	0.2	
鹿カツ	○ 酒	1.6	<鹿カツ> ① 鹿肉に塩をする②小麦粉、卵、パン粉を順番につけて油で揚げる③キャベツの千切りを茹でて、冷水で冷ます。皿にキャベツ、カツ、トマトを乗せ出来上がり。
	○ 鹿肉	50	
	○ 塩	0.1	
	○ 小麦粉	3	
	○ 卵	5	
	○ パン粉	6.5	
	○ 油	4	
ヤーコン きんぴら	○ キャベツ	15	<ヤーコンきんぴら> ① ヤーコンの皮をむき水につける②イチョウ切りにする。人参は千切り③鍋に油を敷きヤーコン、人参を入れて炒める④砂糖と酒、みりんを投入し、少し炒める⑤醤油を入れて炒めて出来上がり。
	○ ミニトマト	10	
	○ ヤーコン	30	
	○ 人参	8	
	○ 油 (油：ごま油)	0.4：0.8	
かぼじゃが 団子汁	○ しょうゆ	2	<かぼじゃが団子汁> ① かぼちゃ、じゃがいもの皮をむいてそれぞれ茹でる②熱いうちにでんぷんを混ぜてお団子を作る③小松菜は葉は1cm角、茎は2cm長さに切る④玉ねぎはたて半分、横半分の薄いくし切りにする。⑤だし汁が沸いたところに玉ねぎを投入し少ししたら団子を投入 (煮過ぎない) ⑥みそを入れて、小松菜を投入⑦沸かして出来上がり
	○ 砂糖：みりん	0.3：0.3	
	○ 酒	1	
	○ かぼちゃ	17	
	○ じゃがいも	17	
	○ でんぷん	4	
	○ たまねぎ	8	
	○ 小松菜	7	
○ みそ	7.2		
白花豆の甘煮	○ かつお昆布だし	100	<白花豆の甘煮> ① 白花豆は前日から水につける②豆がかぶるくらいの水で煮ていく③少し煮たら砂糖を3回くらいにわけて入れ柔らかくなり、味がなじむまで煮る④塩を投入して少し煮て出来上がり
	○ 白花豆	20	
	○ 砂糖	20	
	○ 塩	3	

※1：献立は、主食→主菜→副菜→汁物→その他（果物、デザート等）の順で記入下さい。
 なお、学校給食については、主食→牛乳→主菜→副菜→汁物→その他（果物、デザート等）の順で記入下さい。

※2：材料名のうち、地場農林水産物を利用するものは、左の欄に○をつけて下さい。

※3：分量は、1人前当たりで記入下さい。なお、小学校の場合は中学年の数量で記入下さい。

(2) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

～ 保育所等編 5 ～

給食室 特別号

ぞうぐみ クッキング No.1

置戸町こどもセンター 平成26年4月18日 実施

ぞう組さんになって第一回目のクッキングです！今回は「お米について知ろう」。お米をどぎ、炊飯、おにぎりを握りました。初めてのクッキングにドキドキワクワクのぞう組さんは、開始時間よりも早く準備を済ませ、行儀よく待っています。みんな先生の話しをしっかりと聞き、順番をしっかりと守り仲良くクッキングを行う準備ができています。

お米を主食にしている国を世界地図で見たり、お米の生産量は、新潟に次いで北海道が全国2位であることなどを日本地図で学びました。

まず最初はお米を生のままで攪り、匂いをかぎました。「いいにおい～」「さらさらしてきもちいい～」。一粒食べてみました。「おいしい」、意外な量も、お米をどぎ時の水が冷たくてびっくり！毎日ご飯を炊いてくれている家族に感謝を述べてみました。炊けていく状態を見ることのできる透明の鍋で、ご飯を炊きました。自分が冷たい水でどいだお米が、どんな風にご飯になっっていくのが興味津々！炊きたてのご飯を器に盛り、さあ！握ります！梅干しは希望者のみ入れ、楽しみました。いつもは小さなお友達もおかわりする～！あつという間に1個目を食べ終わり、おかわりしていました。お隣のこ