

東部地区 食育の取り組み



テーマ 「千産千消（地産地消）を活かした給食」

実施校 八木中学校 東部中学校 八木南小学校 長崎小学校 向小金小学校 東小学校

① 千葉県や流山市でとれた『さつまいも』を使った給食の献立

さつまいもは、じっくり加熱調理するとより甘くなります。焼き芋として、そのまま食べるだけではなく、主食・おかず・デザートに使っても美味しく食べることができます。各校で実施した『さつまいも』を使った給食の献立を紹介します。

八木中・東部中

『さつまいもごはん』

さつまいもの甘味を感じられるさつまいもごはんです。



八木南小・長崎小

『スイートポテト』

たくさんのさつまいもをつぶして調理員さんが1つ1つ手作りしてくださいました。



東小

『大学芋』

流山特産のみりんを使って味つけをした千産千消の大学芋です。



向小金小

『さつまいものグラタン』

さつまいもとグラタンの相性もバッチリです。



② 芋掘りに行ってきました！

向小金小の2年生の子どもたちが、農家の方に協力をしていただき、さつまいもを育て収穫をしました。さつまいもを使った給食で、子どもたちからリクエストが多かった「さつまいものみそ汁」などを給食に出しました。



芋を傷つけないように、手でいねいに掘り出しました。



とっても大きなさつまいもがとれました！



掘りたてのさつまいもは、甘みが少ないため1週間ほど置きました。



さつまいものみそ汁



子どもに人気のあるメニュー「肉じゃが」をさつまいもで作りました。

