

旭地域学校園のおすすめ献立

(旭中学校, 中央小学校, 築瀬小学校, 城東小学校)

献立名

秋の恵み旭っ子献立

献立の説明



旭地域学校園は、宇都宮の市街地に位置するため、田畑が少ない環境ではありますが、宇都宮菜ハイウェイシステム（地元商店を通して宇都宮市中央卸売市場から本市農産物を購入）を利用し、できるだけ地元の食材を使った給食の提供ができるよう心がけています。また、毎年、旭中学校の生徒が家庭科の時間に作成した給食献立のひとつを、「旭中学校おすすめ献立」として全校で実施しています。今回の献立も、昨年度生徒が作成した秋の献立です。栄養価だけでなく、献立全体の彩りもよくなるよう、考えています。

- 「きのご飯」・・・ お米は、宇都宮産 100%のコシヒカリを使用しています。秋が旬のしめじ、えのき、まいたけをたっぷり使っています。
- 「厚焼卵」・・・ 醤油のうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼きです。
- 「さつまいも入りきんぴら」・・・ それぞれの学校農園で児童生徒が収穫したさつまいもを活用しています。にんじん、豚肉、ごぼうも栃木県産です。
- 「白菜ときゅうりの漬物」・・・ 白菜、きゅうりは宇都宮市産です。味付けは塩としょうゆだけのシンプルでおいしい漬物です。

きのごやさつまいも、ごぼうが入っているので、普段摂りにくい食物繊維がたっぷり摂れる献立です。

