



すこやか河内学校園

河内中学校
岡本小学校
岡本西小学校

河内中学校



2年生の家庭科の授業で、河内地区の郷土料理「ごぼう汁」を調理しました。実際に作ってみることで、郷土料理をより身近に感じることができました。



だしは、こんぶとかつお節で取ります。



ごぼうはよく炒めます。



すいとんは、にら入りです。



ごぼう汁のレシピは、クックパッド・宇都宮市学校給食のキッチンで公開中！

岡本小学校



本校では、郷土料理や地場産物の食材を使用した献立を生きた教材として、提供しています。



1年生では「食育教室」を実施しました。食事のマナーや給食の栄養の他、箸の持ち方などを学習しました。給食に関して興味・関心が高まり、有意義な時間となりました。



6年生の「宇都宮学」の授業では、ICTを活用しながら、栃木県の郷土料理についてまとめ、発表を行いました。

学校給食を通じて、児童が郷土宇都宮の歴史や伝統文化、産業について理解し、より郷土への愛情をもてるように、魅力や特色などを発信していきたいと思えます。

岡本西小学校

地域の食材や郷土料理を取り入れた給食



宇都宮市産小麦粉を使ったパンと河内地域で採れたグリーンアスパラガスを使ったクリーム煮。



岡本西小名物「ぎょうざバーグ」給食室で手作りします。



季節の行事食の実施。



宇都宮市全市で取り入れられている「宮っ子ランチ」は年4回実施しています。

調理実習

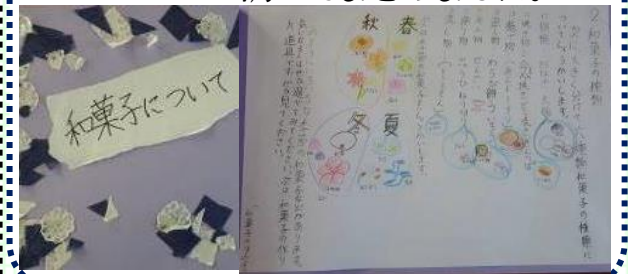
～郷土料理：耳うどん～



ぎょうざバーグのレシピは、クックパッド・宇都宮市学校給食のキッチンで公開中！

国語・和の文化を受けつぐ

～児童が興味をもった題材で調べてまとめました。～



家庭学習

～家庭科の授業を生かして～

