

児童が考案した給食メニューの紹介

学校給食では、函館産や北海道産など多様な地場産物をメニューに取り入れています。食育活動の一環として、子どもたちが地場産食材のよさを理解し、給食献立を考案し、メニューに取り入れた事例を紹介します。



(ブリ唐揚げ)



(ブリ洋風ソースかけ)



(海鮮かき揚げ)



(ホタテと鮭のバター醤油焼き)



鮭生姜焼き	ホタテと鮭のバター醤油焼き
鮭塩焼き	たらつみれ汁
いかリングフライ	海鮮かき揚げ
ブリ唐揚げ	ホタテとキャベツと玉葱の炒めもの
ブリ塩焼き	ミックスポテト
ブリの洋風ソースかけ	白菜磯和え
ブリ大根	小松菜ごま和え

使用した主な地場産物

函館産
北海道産(一部近郊産)

鮭, ぶり, たら, いか, たこ, じゃがいも, にんじん, キャベツ
大根, 白菜, 長ネギ, 小松菜, ホタテ