

「食育の日」特別献立

提供日：令和6年2月19日（月）

○献立：

主食・主菜 とりとり（取鶏）おから丼

・使用食材：鶏肉（ひき肉）、おから、たまねぎ、コーン、しいたけの軸

【食品ロス削減】

- ・しいたけ軸：普段捨てる部位を使う。（傘は汁物で使用）
- ・おから：豆乳や豆腐を作る際に出る食材を、無駄なく使用
- ・鶏ひき肉：皮なども使い、食材を無駄なく使えるひき肉を使用

【考慮した点】

- ・鶏肉の「とり」と、取手の「とり」で「とりとり」と命名
- ・おからは、給食では普段の使用が少ない食材。
取手市が推すバラエティー豊かな献立に資する。
- ・調理同好会からの提案を採用

→食べやすい(食べ残しが少ない)「そばろ」と、食べられるが廃棄されることが多い「おから」「しいたけの軸」を活用

- ・お米は、取手市産を使用（市立保育所、市立藤代幼稚園・小中学校）

副菜 おひたし

・使用食材：白菜、小松菜、人参、かつお節（出汁殻）

【食品ロス削減】

- ・かつお節等は、みそ汁の出汁をとったものを利用する。
- ・人参は皮をむかない

【考慮した点】

- ・地産地消の点から、茨城県で収穫量の多い野菜（白菜、小松菜）を使用

汁物 茨城をたべようみそ汁

・使用食材：豚肉、さつまいも、長ねぎ、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、かつお出汁

【食品ロス削減】

- ・しいたけは、かさ部分を使用し、軸は主菜で使用する。（調理同好会からの提案を採用）
- ・長ねぎは青い部分まで使用（調理同好会からの提案を採用）
- ・ごぼうは皮をむかない
- ・出汁をとったかつお節又は出汁パックの出汁殻を、副菜に使用（調理同好会からの提案を採用）

【考慮した点】

- ・茨城県で生産量・収穫量の多い野菜等（豚肉、さつまいも、長ねぎ、ごぼう、こんにゃくいも(原料)）を使用

○調理同好会からの提案

を参照。普段の給食で使用せずに捨ててしまう部位(しいたけ、長ねぎ、出汁殻)又は採用頻度が少ない食材(おから)等。