



献立名	<p>①エッグサーモン丼</p> <p>②小松菜と切り干し大根のごま炒め</p> <p>③みそ汁</p> <p>④牛乳</p>			
応募した献立を教材として活用した食に関する指導について、ねらいや実践の成果・課題	<p>【給食にも校訓】</p> <p>札幌伏見支援学校の校訓は夢／協働／感謝／笑顔です。児童生徒が給食をおいしく、楽しく食べる経験を積み重ね、給食においても校訓の具現化に全校で取り組んでいます。</p> <p>【応募した献立：札幌野菜給食】</p> <p>7月中旬に実施した1回目の「札幌野菜給食」です。JAさっぽろ青年部と連携・協力して実施しました。児童生徒は授業の中で生産者の声で伝えられる野菜の背景を学んだ上で、JAさっぽろ青年部の方々と一緒に給食を食べ、次の授業に期待感を持ち生き生きとした表情をしていました。</p> <p>全校児童生徒に学んでほしい内容ですが広い場所がなく、授業は高等部3学年に絞って実施しました。地元の食材を調理した給食はそれぞれの教室で味わい、食材への関心を高め、食べ終えたあと友達同士の感想を深めました。</p>			
児童生徒が道産食材に対する興味・関心を高め、食を愛おしむ献立内容になるよう工夫している取組	<p>【応募した献立の工夫】</p> <p>採れたて野菜が引き立つ和食の構成です。白いご飯に彩りよく3種類の具をのせた丼は、児童生徒の障がいの特性に配慮した盛りつけが可能な料理です。本校のスクールバスの運行経路沿いの豊平川の橋や柵には鮭が描かれており、毎日児童生徒が目にする鮭を食材に使用しました。副菜の札幌野菜たっぷりの炒め煮には生椎茸を使用しています。きのこが苦手な普段は食べない生徒が、JAさっぽろ青年部員による授業に参加したことで食材への関心を持ち生椎茸を一口食べました。</p> <p>この丼は7月に初めて提供した際は「ほうれん草と鮭ザンギとたまごの三色丼」という料理名で提供し、生徒には食べた感想やイメージからネーミングを募集をしました。後日の授業で生徒により「エッグサーモン丼」と料理名が決まり、10月に生徒が名付けた料理名で再登場しました。</p> <p>【興味関心を高め、食を愛おしむ工夫】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「写真の給食献立」を栄養教諭が配信し、今日の給食は何を食べ、どんな想いがあるのかを伝える。</li> <li>・献立表に、その月に紹介したい季節の食材を示す。</li> <li>・食材から調理を片付ける厨房の1日の動画の作成。</li> </ul>			
クリーン農産物・有機農産物を含む道産食材の使用推進のための工夫や地域や行政と連携している取組	<p>【地域との連携】</p> <p>札幌は畑や農業と直接の関わりが少なく児童生徒へ「生きた食材」を伝えきれないので、JAさっぽろ青年部と一緒に取り組みました。札幌野菜給食はJAさっぽろにこだわって献立を構成し、児童生徒に地元食材を示しました。9月の2回目に実施したドライカレー、ごま風味サラダ、牛乳寒天の献立では、野菜の他に豚肉と調理用牛乳も札幌産を使用しました。中学部では見学旅行で自作した皿でカレーを食べ、自分の作品を通して生産者の気持ちに気づきました。高等部は作業学習を行う学校菜園でJAさっぽろ青年部の指導を仰ぎ「協働」・「感謝」を学び「夢（将来）」へ想いを馳せました。生徒も青年部も「笑顔」です。</p> <p>【道産食材の使用推進のための工夫】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・旬の食材で給食を構成。</li> <li>・ブロッコリーや椎茸などの軸、長ネギの緑部分やかぶの葉の使用、セロリの葉や人参の頭などからの野菜出汁の活用で、調理の廃棄を最小限にする。</li> <li>・普段から使用する昆布、みそ、しょうゆなどの調味料は北海道産を選択。</li> <li>・北海道に伝わる料理や郷土料理を給食献立に取り入れ紹介する。</li> </ul>			
献立	材料名	1人分分量(g)	切り方等	作 り 方
①エッグサーモン丼	精白米 鮭 食塩 ごしょう しょうが にんにく 酒 本みりん しょうゆ 片栗粉 ごめ油 卵 砂糖 コンソメ 牛乳 ごめ油 ほうれん草 砂糖 酢 しょうゆ ごま油	83.0 40.0 0.11 0.02 0.60 0.60 0.75 0.60 1.50 4.60 3.1 27.0 0.50 0.10 6.50 0.4 17.0 0.20 0.20 0.70 0.10	3 cm	※炊飯 ご飯に鮭・卵・ほうれん草の3種類の具をのせて盛り付ける。  鮭の唐揚げ ①鮭は下味をつける。 ②片栗粉を付けながら揚げる。  炒り卵 ①卵を溶き、調味料を加え混ぜる。 ②スチームコンベクションオーブンで加熱する。 ③細かくほぐす。  ほうれん草のお浸し ①ほうれん草を茹でる。 ②冷まして、味を付ける。
②小松菜と切り干し大根のごま炒め	切り干し大根 国産大豆絹厚揚げ 生しいたけ ごまつな 白いりごま ごめ油 しょうゆ 砂糖 本みりん こんぶ / かつお節	9.0 14.0 9.0 13.0 0.90 0.35 3.00 0.60 1.40	3～4 cm 半分 軸も使用 3 cm	炒め煮 ①切り干し大根を戻す。 ②硬い食材から順番に加熱する。 ③調味料を加える。 ④ごま、ごまつなの葉を加え仕上げる。
③みそ汁	きゃべつ 豆麩 みそ こんぶ かつお節	20.5 0.7 6.2 0.50 0.50	だし 短冊	みそ汁 ①だしをとる。みそはだし汁で溶いておく。 ②きゃべつを煮る。 ③溶いたみそを加え味を調える。 ④仕上げに豆麩を加える。
④牛乳	牛乳	206.0		