

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

<p>提出都道府県名 政令指定都市名</p>	<p>岡山県</p>																								
<p>取組市町村名 取組団体・企業名</p>	<p>岡山県立東備支援学校</p>																								
<p>取組の名称</p>	<p>おこめんを活用した学校給食</p>																								
<p>実施時期</p>	<p>10月～12月</p>																								
<div data-bbox="86 954 450 1128"> <p><11月10日> ご飯 牛乳 鶏肉バーベキューソース焼き おこめんのナムル コンソメスープ</p>  </div> <div data-bbox="86 1563 450 1738"> <p><12月21日> ご飯 牛乳 肉団子の酢豚風 おこめんのスープ 納豆 みかん</p>  </div>	<p>本校は豊かな自然環境に恵まれています。周辺には田畑も多く、今年度は小学部5、6年生、中学部、高等部の児童生徒が6月の田植えと11月の稲刈りを地域の方々と一緒にさせてもらい、精米や選別の体験をしました。また、生産者のご協力により収穫した米を11月に2回、学校給食として提供することもできました。“おこめん”とは、香登産の朝日米85%と北海道産のでんぶん15%からなる米粉麺のことです。従来の食べ方にとどまらず、地域のおいしい米の可能性を開拓し、消費者の米離れや農家の高齢化などによる課題を解決したいと願って開発されたと聞いています。グルテンフリーであることから、学校給食における食物アレルギー対応にも有効です。</p> <p>目的: 学校給食に活用できる、おこめんを使った料理を考案し、子どもたちや保護者を対象に地域発の新しい食文化について提案したいと考えました。</p> <p>対象: 全校児童、生徒、教職員 約200人</p> <p>10～12月にかけて、“おこめんの春まき”、“おこめんのナムル”、“おこめんのスープ”の3品を考案し、学校給食として提供しました。小麦粉からできた麺とは違うモチモチした食感が魅力で、いずれも好評です。くっつきにくい、ふやけにくいなどの特徴は、いろいろな料理に応用が可能です。「ふれあいとうびまつり」では、調理の様子がわかる写真を校内の食堂前に掲示し、保護者の方に見ていただきました。ホームページではおこめんを使った給食やレシピの公開もしています。米作りに関わる作業や食体験を通して、地域の産物についての理解を深めて欲しいと考えています。</p> <p>生産者からは、米作りの将来という視点でみると、おこめんに触発されて米を原料とした新しい食材のアイデアを発想するような子どもが出てくることを期待したいとの言葉が聞かれました。</p> <div data-bbox="491 1648 906 2020">  </div> <div data-bbox="533 2020 877 2056"> <p>調理の様子を食堂前に掲示</p> </div> <div data-bbox="970 1635 1509 2056"> <div data-bbox="973 1639 1506 2051"> <p><給食レシピカード></p> <p>献立名: おこめん春まき (189Kcal)</p> <p>主食 肉類 野菜 牛乳</p> <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 んにく、しょうがはすりつぶす。ねぎは小口切り、手しいたけはもどして、食べやすく切る。 2 醤油はさやから出して蒸よゆでる。おこめんは半分は茹でて残り半分は、さきへ上げる。 3 フライパンにごみ油を熱して鶏ミンチ、んにくに、しょうがを炒める。もやし、しいたけ、ねぎを入れて炒め、調味料で味をつける。 4 火を止めて醤油とおこめんを混ぜ込み、醤油の長粒を炒め、4等分に分けて醤油味の皮で包み、180℃の油で、きつね色に揚げる。 <p>材料 (4人分)</p> <table border="1"> <tr><td>春まきの皮</td><td>…4枚</td></tr> <tr><td>鶏ミンチ</td><td>…80g</td></tr> <tr><td>んにく、しょうが</td><td>…各ひとかけ</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>…80g</td></tr> <tr><td>手しいたけ</td><td>…中2枚</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>…10g</td></tr> <tr><td>むぎ畑豆</td><td>…20g</td></tr> <tr><td>おこめん</td><td>…50g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>…小さじ1杯</td></tr> <tr><td>醤油、しょう油</td><td>…少々</td></tr> <tr><td>しほ、しょう油</td><td>…各小さじ1杯</td></tr> <tr><td>あけ油</td><td>…適量</td></tr> </table> <p>火を止めて醤油とおこめんを混ぜ込み、醤油の長粒を炒め、4等分に分けて醤油味の皮で包み、180℃の油で、きつね色に揚げる。</p> <p>んにく、しょうがはすりつぶす、しょうがの皮を剥いておく。</p> </div> <p>ホームページからダウンロード可能</p> </div>	春まきの皮	…4枚	鶏ミンチ	…80g	んにく、しょうが	…各ひとかけ	もやし	…80g	手しいたけ	…中2枚	ねぎ	…10g	むぎ畑豆	…20g	おこめん	…50g	ごま油	…小さじ1杯	醤油、しょう油	…少々	しほ、しょう油	…各小さじ1杯	あけ油	…適量
春まきの皮	…4枚																								
鶏ミンチ	…80g																								
んにく、しょうが	…各ひとかけ																								
もやし	…80g																								
手しいたけ	…中2枚																								
ねぎ	…10g																								
むぎ畑豆	…20g																								
おこめん	…50g																								
ごま油	…小さじ1杯																								
醤油、しょう油	…少々																								
しほ、しょう油	…各小さじ1杯																								
あけ油	…適量																								