

社会福祉法人 志心福祉会 はなぶさ保育園

京都府

平成29年度

地産地消給食等メニューコンテスト

審査委員特別賞

学校給食・社員食堂部門

はんなり京のお給食

- 九条ねぎと豚肉の湯葉巻き揚げ
- 茄子の田楽
- 麴のお吸い物
- 宇治抹茶のあずきミルク寒天

素材の味や香り、その良さを活かしながら子供達が食べやすいように工夫しています。日頃から業者と連絡をとり、できるだけ鮮度の良い、地域の産物を仕入れてもらうようにしています。また、仕入れが可能な旬の食材を使って献立を作っています。今回の湯葉巻き揚げは、脇役になりがちな湯葉を主菜に使う京都らしさを出そうと考えて生まれました。中に湯葉を入れると湯葉の主張が分かりにくくなるので、外に巻き揚げ焼きにする事で食感が湯葉と分かるようにしました。茄子が苦手な子供が多いので、美味しい京野菜の茄子を使い、少し飾り切りをして見た目に可愛くしました。また、田楽味噌を甘めに食べやすくしており、味噌も京都の白味噌が混ざっています。5歳児の食育活動の一環として、行政や学生とともにお米作りを通じ、五感を使ったいろいろな発見をしています。



「はんなり京のお給食」



園児による大根の皮むき体験



園児が育て収穫したお米を炊く様子