

南区



南区応援キャラクター：かっぱん

北海道を食べよう

北海道の地場産物や道内各地に伝わる郷土料理を知り、味わおう。

北海道には新鮮でおいしい食材が豊富にあり、様々な郷土料理があります。これらの食材や郷土料理を給食に取り入れることで、地場産物や食文化に興味関心をもち、積極的に食べようという気持ちを育てる工夫をしています。子どもたちが理解しやすいようにパワーポイントを使用し、教室で視聴できる資料を作成しています。また、学習の振り返りができるよう、資料の内容をまとめたプリントを配布しています。

北海道を食べよう



北海道を食べよう！2024 第1回：「にんにくたっぷりザンたれ丼」

清水町
 ・十勝地方の西部にある
 ・日高山脈や十勝川にかこまれた
 自然豊かな町
 ・農業・酪農・畜産がさかん

今日のこんだて
 ・にんにくたっぷりザンたれ丼
 ・みそしる
 ・いそあえ
 ・牛乳

ザンたれとは…?
 ザンギは釧路市で生まれた料理です。釧路の店で習ったのからあげにソースをつけて提供していた料理を、中国料理のとりのからあげ「炸鸡(ザーギー)」に、運がつくようにと「ザンギ」と名付けたのが始まりです。そのザンギに甘いタレをかけて「ザンたれ定食」として提供していました。

『こだわり』がまった十勝清水にんにく
 十勝清水にんにくは、牛や鶏のふんを発酵させてつくった、こだわりの肥料「しみず有機」をつかっているため、必要最低限の化学肥料で育った、環境にも体にもやさしいにんにくです。もちろん味はひかいです。お味はいかがですか？

とちしみずちよう
十勝清水町にんにくおすすめポイントとは？

- ① **ねだんが安い**
- ② **サイズが大きい**
- ③ **かがく ひりょう 化学肥料にたよらない**

けんきな土づくりは とも たいせつだね

<クラスに配布しているプリント>

<パワーポイントによる指導資料>



給食時間の指導の様子



にんにくの皮を剥く様子



ザンたれを配食している様子



ザンたれ丼完成

十勝清水町のにんにくをたっぷり使用したザンたれ丼

清水町は、農業のほかに酪農もさかんな町です。そこで、家畜の糞から作った肥料を利用し、全ての生産農家が化学肥料に頼らない土づくりを行っています。その土で育った良質で安心・安全なにんにくをたっぷり使ってできたザンギに、給食の特製ダレをかけて「ザンたれ丼」を作りました。子どもたちからは「おいしい!」「また食べたい!」といった声があり、大変好評でした。