



南部のおいしい名物を作ろう

3年

鈴木 瞳

* 動機

🐣 南部には自然やおいしい物がたくさんあるので、それを生かしてお年寄りの方でもおいしく食べられるようなデザートを作りたいと思ったから

* 人材ラインズ

✿ねおかんぱーにゆ

村越洋一さん・やすこさん

✿かどや

鈴木さん

✿南中調理委員

後藤さん

✿道の駅 ひだなん

片所祐輔さん

✿食生活改善推進委員

平山さん・北村さん

* 計画

✧ 1メニューを調べる

✧ ↓

✧ 2試作

✧ ↓

✧ 3試食

✧ ↓

✧ 4改善

✧ ↓

✧ 5試作

↓

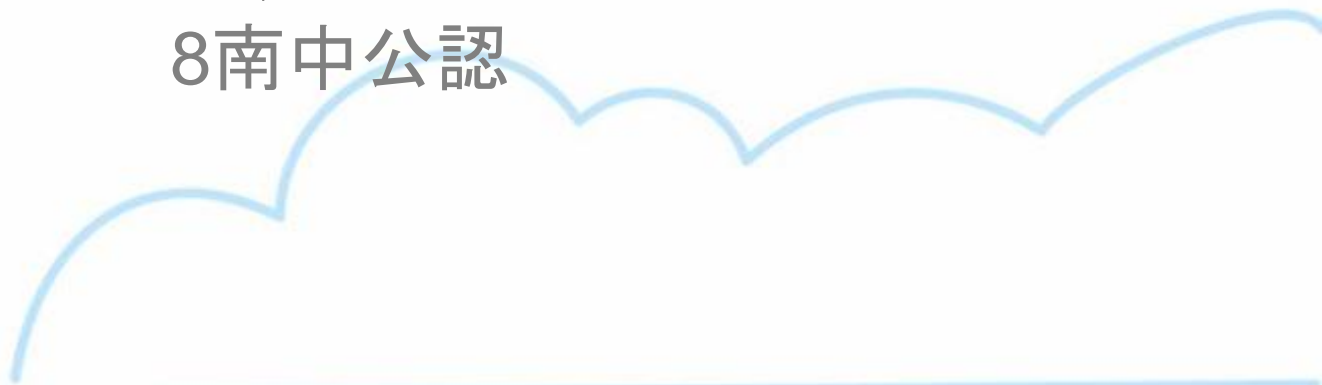
6改善

↓

7道の駅で試食アンケート実施

↓

8南中公認



* 経過 よもぎ団子試作

🌸 よもぎ団子の試食感想

- ・良い点
よもぎの味がいい
- ・悪い点
よもぎの味がつよい
団子がかたい
盛り付け方を変えた方がいい



* 経過 かぼちゃ白玉試作1

🍁 かぼちゃ白玉の試食感想

- 良い点
 - かぼちゃの味がしていい
 - 色がいい
- 悪い点
 - 砂糖を入れたほうがいい



* 給食メニュー かぼちゃ白玉

学校の給食だよりも
載りました

🍀 全校アンケート結果

・良い点
かぼちゃの色、味がよかった

・悪い点
甘みが足りない

かぼちゃの味がもっとあったほうがいい

日	献立名	投票 票数	投票 割合
1	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
2	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
3	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
4	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
5	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
6	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
7	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
8	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
9	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
10	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
11	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
12	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
13	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
14	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
15	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
16	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
17	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
18	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
19	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
20	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
21	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
22	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
23	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
24	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
25	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
26	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
27	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
28	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
29	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
30	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%
31	水 ごとん 牛乳 じゃがいもの中身煮 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	26	8.6%
32	水 五目ずし 牛乳 きたま煮豆腐 かぼちゃの芋 揚げ 鶏肉	78	27.4%

* 献立の発表は、10月7日（水）から10月13日（火）まで、10月13日の「果っばずし」は大野太一さんの提案です。（組合委員の取組の一環です）

* 経過 かぼちゃ白玉試作2

🍁 かぼちゃ白玉の試食感想

・良い点

かぼちゃの味がつよくていい

甘さがちょうどいい

やわらかさがちょうどいい

おいしい



* 道の駅 かぼちゃ白玉試食



↑新潟見附市の方



↑道の駅 ひだなん店長
片所 祐輔さん



* 道の駅 かぼちゃ白玉試食アンケート結果

おいしかった 34票

まあまあ 3票

☘ 良い点 色合いがいい

かぼちゃの風味、甘みがしていい

かぼちゃの風味と白玉がマッチしている

☘ 悪い点 少し水っぽかった

甘みが足りない

甘すぎる

かぼちゃの付けかたを工夫したほうがいい



今後の課題とまとめ

✿ 今後の課題

お弁当にレシピを添えてもらいたい

出来ればかどやさんのお弁当に入れてもらいたい

✿ まとめ

- ・食べ物に関わる活動は、味や食感、衛生面の関係もあって難しい

* 南中公認！



南中発！のおいしい名物

「かぼちゃ白玉」

として公認してほしい！