

フードモデル貸出のご案内

(1) バイキング給食にチャレンジしましょう

文部科学省発行「食生活学習教材(小学校高学年用)」中の「バイキング給食にチャレンジしましょう」にある 39 品のフードモデルです。



(1) 品目: ①ごはん ②わかめごはん ③おにぎり ④食パン ⑤コッペパン ⑥揚げパン ⑦うどん ⑧ラーメン ⑨スパゲッティ(ナポリタン) ⑩目玉焼き ⑪野菜炒め ⑫焼き魚(鮭) ⑬肉じゃが ⑭カレー ⑮魚(いわし)フライ ⑯麻婆豆腐 ⑰味噌汁 ⑱ハンバーグ ⑲ウィンナーソーセージ ⑳オムレツ ㉑エビフライ ㉒ひじき煮 ㉓鶏の唐揚げ ㉔きゅうりの酢の物 ㉕海藻サラダ ㉖野菜サラダ ㉗ブロッコリーのソテー ㉘もやしの胡麻和え ㉙きんぴらごぼう ㉚コーンスープ ㉛シチュー ㉜せんキャベツ ㉝コーンソテー ㉞ほうれん草のおひたし ㉟フルーツゼリー ㊱ヨーグルト ㊲みかん ㊳りんご ㊴牛乳 以上 39 品



それぞれ重さも実物と同じくらいあります。



みかん・牛乳・デザート以外はすべてお皿がついた状態です。



同封のカードには栄養価と、裏面に主な原材料も表示。

(2) 一日の標準的な食品摂取量(中学生)

中学生の家庭科の教科書記載の 1 日に摂取する標準的な食品です。6 つの食品群をバランスよく摂取する為の指針となるセットです。

食器に乗ったものはトレー(4 枚)に、乗っていないものは付属のざる(2 枚)に乗せて、きれいに展示できます。

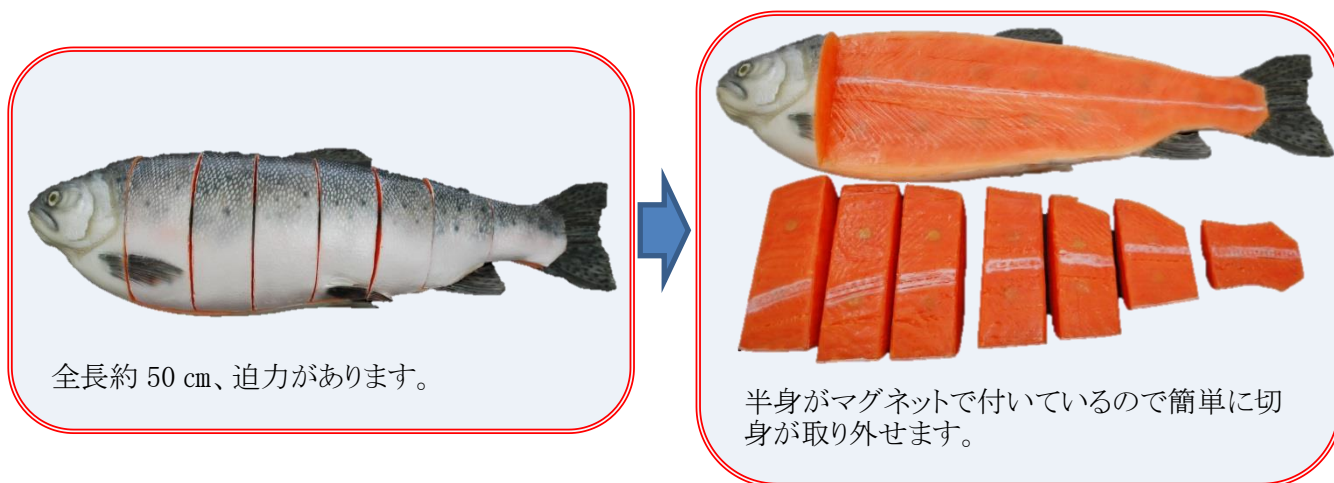


(2)品目:①鶏卵 ②合い挽き肉 ③鮭切身 ④大豆(ゆで) ⑤豆腐 ⑥油揚げ ⑦みそ ⑧普通牛乳 ⑨ヨーグルト(全脂無用) ⑩粉チーズ ⑪しらす干し ⑫ひじき(乾) ⑬カットわかめ ⑭ほうれん草 ⑮人参 ⑯ブロッコリー ⑰さやえんどう ⑱トマト ⑲たまねぎ ⑳キャベツ ㉑レタス(ちぎり盛り) ㉒きゅうり ㉓ごぼう ㉔白ねぎ ㉕かぶ ㉖だいこん ㉗マッシュルーム ㉘いちご ㉙みかん ㉚りんご ㉛ごはん×3 ㉜スパゲティ(乾) ㉝じゃがいも ㉞さといも ㉟いちごジャム ㊱砂糖 ㊲植物油 ㊳バター ㊴ごま ㊵マヨネーズ 以上 40 種 43 品

【付属品 トレー×4 ざる×2】

(3)丸ター尾ヤシオマス(4)ヤシオマス開き

ヤシオマスのそのままと半身を開いた状態を見ることができるフードモデルです。



※ヤシオマスとは・・・

栃木県水産試験場で品種改良されたニジマスが“ヤシオマス”です。ニジマスは一般的に成熟すると肉質が落ちますが、成熟せず、1年中美味しく食べられます。肉の色が、県花にもなっているヤシオツツジの花の色に似ていることから命名されました。一般的に、「川魚は生食に向かない」といわれますが、栃木のきれいな水、良質なエサで育てられたヤシオマスは脂ののりが良く、淡水魚特有のくさがみがほとんど無いため食べやすく、刺身をはじめ、マリネやカルパッチョなどの料理にもよく用いられ、その旨味が楽しめます。

貸し出しに関しましては、学校給食会までご連絡ください。

貸出中のことがありますので、ご連絡ご確認の上ご利用ください。

また、学校給食会では今後もこのようなフードモデルを順次作成していこうと考えております。皆様からのご意見、ご要望をお待ちしておりますので、遠慮無く申し入れくださるようお願いいたします。

公益財団法人栃木県学校給食会

電話 028-656-6511

FAX 0120-226-522

令和4年 12 月 12 日現在