



食育だより



令和2年度 第3号

熊の前小学校



くま小通信でお知らせした通り、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、例年実施している給食試食会が、今年度は中止となりました。

そこで紙面で学校給食の魅力についてお知らせしていきます。

学校給食の魅力

学校で調理しています

名古屋市的小学校は、校内で給食を作っています。そのため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供ができるメリットがあります。

また、身近に調理員さんがいることで感謝の気持ちも生まれやすくなります。

材料にこだわっています

牛乳は愛知県産の生乳、野菜は、県内産を中心に全国のものを使用しています。地産地消の取り組みで、名古屋産の米や野菜も使用します。

加工品も添加物やアレルギー物質の少ないものを採用しています。給食のベーコンや練り物は卵不使用です。

少数精鋭で作っています

熊の前小学校では、約850人分の給食を5名の調理員と栄養教諭で調理しています。少ない人数ですが、カット野菜などは使わず、野菜も泥付き・皮付きのものから下処理をして使います。作業工程をしっかり打ち合わせることで、手間をかけた給食時間までにおいしく仕上げています。

衛生にも配慮しています

「学校給食における衛生管理と安全の手びき」に沿った衛生管理を行っています。野菜等は3回洗いが基本。そのため、みかんやバナナも1個ずつ3回洗って提供します。

食材は加熱して提供しますので、きゅうり等もゆでて提供します。規定温度になるまでしっかり加熱し、温度測定して、記録をします。

おいしさにもこだわっています

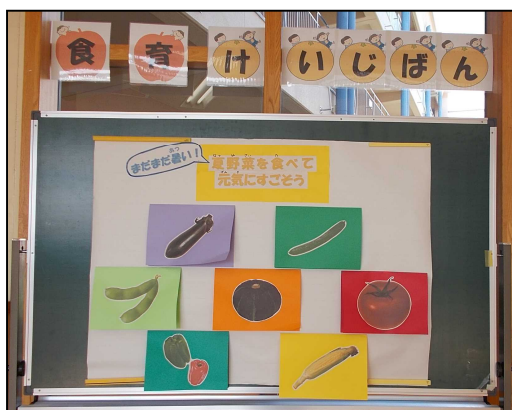
給食のカレールウやホワイトルウは油・バター・小麦粉から手作りしています。また、だしはむろけずりやにぼしからとっています。化学調味料は使いません。

食育掲示スペースができあがりました！

これまで給食に関する掲示をするスペースがありませんでした。そこで、調理場近くのホールに食育に関する掲示スペースを作りました。

まだまだ暑い時期が続きますので、掲示板には夏野菜についての掲示物が貼ってあります。休み時間になると、子どもたちがめくりながら楽しんでいる様子が見られます。

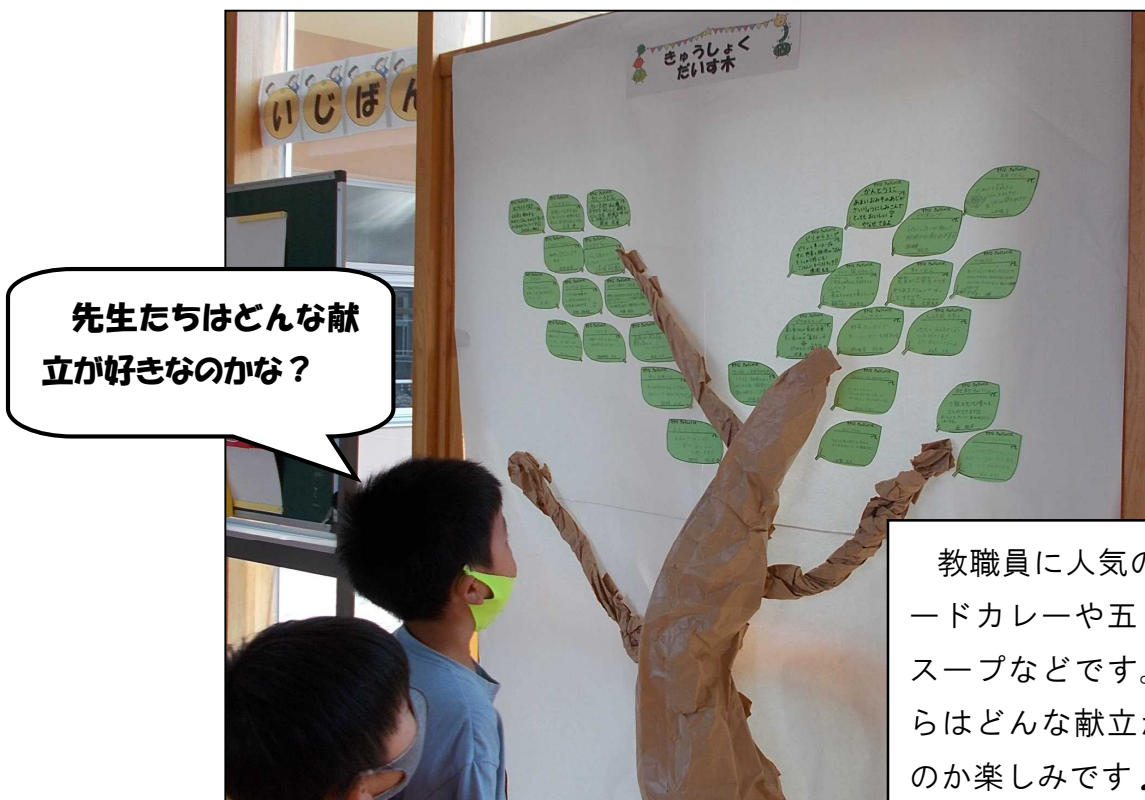
月のめあてや子どもたちに身に付けてほしい情報などを掲示し、楽しみながら学んでもらえるスペースにしていく予定です。



とうもろこしには、
こんなやさしいパワーが
あるんだね！

掲示板の隣には「きゅうしょくだいす木」という木を作りました。子どもたちや教職員の好きな給食を葉に書き、葉を茂らせていきたいと思えます。

今は教職員の好きな給食が貼ってあります。9月に入ってから、子どもたちにも書いてもらう予定です。1本の木では足りず、「きゅうしょくだいす木の森」が出来上がることを期待しています。



先生たちはどんな献立
が好きなのかな？

教職員に人気の献立は、シーフードカレーや五目めん、ピリ辛スープなどです。子どもたちからはどんな献立があがってくるのか楽しみです♪