

「食育だより」からタイトルを変更しました！

このタイトルは、給食委員が考えたものです。給食を楽しくおいしく食べて、元気に過ごしてほしいという思いが込められています。

このたよりは、給食の様子や食育の様子、給食のレシピなどを保護者の皆様に発信するためのものとして発行していきます。



今年度も食育をすすめていきます♪

栄養教諭の友田裕子ともだひろこです。今年度もよろしくお願ひします。

昨年度、学校をあげて食育に取り組んできました。子どもたちの食に対する意識は少しずつ変化してきています。今年度も引き続き食育に取り組みます。今年度は、「知る」「考える」に加えて「発信する」ということをテーマに加えました。保護者の方に向けても、食に関して「知ったこと」「考えたこと」を発信していきます。食育だよりでは、学年の取り組みや給食のことなどを発信していきます。保護者の皆様からの感想やご意見も励みになります。ぜひいろいろとお聞かせください。



きゅうしょくがはじまるよ

一年生も給食が始まりました。開始前に、給食のきまりやマナーについて、「うしくん」(手のパペット)と一緒に学びました。

給食当番の身じたく間違い探しでは、「髪の毛が出ているよ」「ボタンをとめなくちやいけないよ」と、しっかりと身じたくの間違ひを指摘することができました。食事マナーに関するクイズにも「肘をつけて食べるのは行儀が悪いよ」と正しく答えることができていました。

「給食の話を聞いて、どんな気持ち？」と、うしくんから子どもたち宛てに届いた手紙。多くの子どもたちが「給食がとても楽しみ」「楽しみ」と答えていました。

運搬や配膳などいろいろな当番の仕事があります。家でも食事の配膳を手伝うなどして配膳の技を磨いてくるよう伝えてあります。ご協力をお願いします。

独自献立「名古屋市の献立」として採用に一步前進

昨年度に熊の前小学校で実施した独自献立「韓国風手巻き・BTS(豚肉ととうふのスープ)」。校内で大変好評だったため、名古屋市の献立としてぜひ採用してほしい市に提案をしています。

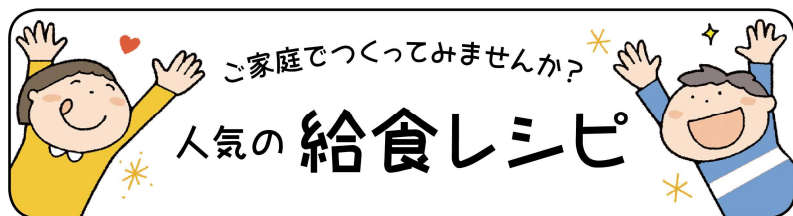
3月末に、「韓国風手巻き」が試作献立として採用されたとの連絡が入りました！！

年度末に出した食育だよりにも書きましたが、この「試作献立」として採用されることがなかなかの難関なのです。自信をもって提案できる自慢の献立です。一步前進は当然の結果だとは思っていますが、ここからまだいくつかの会議や調査をクリアしていかななくてはなりません。また進展がありましたら、このたよりでお知らせします。

1年生の保護者の方へ解説 —そもそも「給食独自献立」って何？—

突然、「独自献立」と言われても何のことだかわかりませんよね。

通常、名古屋市内の小学校では、全校同一献立を実施しています。ですが、各校で考えた「オリジナルの給食献立」を実施することができる特別なシステムがあるのです。実施できるのは市内で数校のみ！熊の前小学校は、昨年度6年生の力を借りて、独自献立を考え、実施しました。その献立を「名古屋市全体の献立」として採用してもらえよう、働き掛けています。独自献立は、今年度の6年生にも取り組んでもらう予定です。



4月の献立の中で人気の高かった「牛どん」。1年生の給食初日のメニューでした。当日のごはん残量は2.2kg、高学年17人分でした！

牛肉赤身には、成長期にとってほしい鉄分が豊富です。たまねぎから出る甘みもポイント。ご家庭でもお試しください。

牛どん

材料（4人分）	作り方
牛肉 200g	① 糸こんにゃくは4cmくらいに切りゆでる。
しょうゆ 4g	② たまねぎは細切り、ねぎは斜め切り、しょうがはみじん切りにする。
酒 4g	③ 牛肉・しょうがをいため、しょうゆ・酒を加える。
糸こんにゃく 100g	④ たまねぎ・糸こんにゃくの順にさらにいためる。
たまねぎ 240g	⑤ やわらかくなりはじめたらさとう・しょうゆ・みりん・ねぎを入れ煮る。
ねぎ 40g	⑥ ごはんに⑤をかけて食べる。
しょうが 2g	
砂糖 小さじ2	
しょうゆ 大さじ2	
みりん 小さじ1/2	

