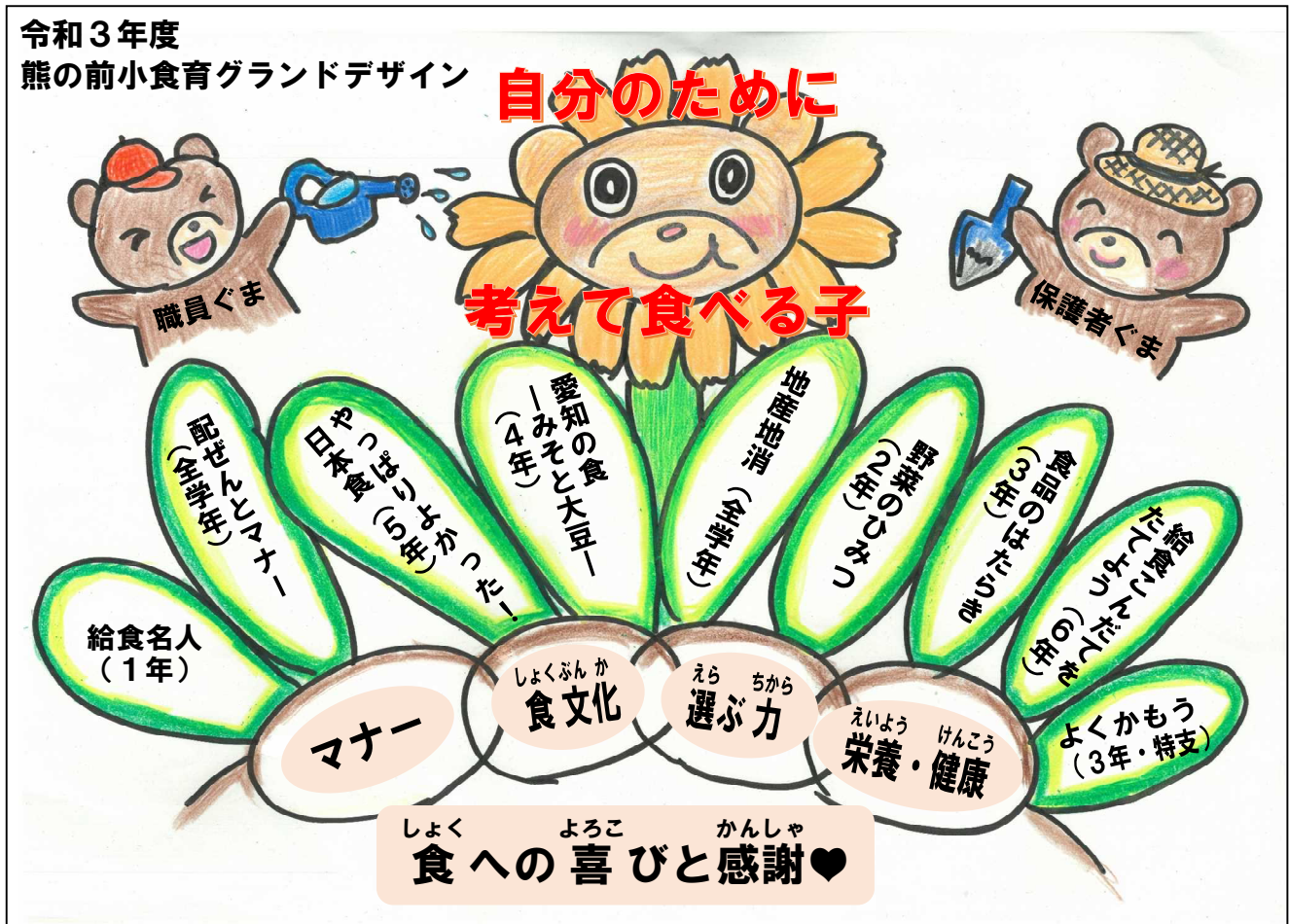


# 食育グランドデザイン完成！

熊の前小学校で食育を進めていく上で取り組む内容や目指す子ども像を示した「食育グランドデザイン」が完成しました。



今年度は、各学年の取り組みのほか、生産者や調理する方への感謝の心が育つような全校向けの取り組みも進めていく予定です。「職員ぐま」と「保護者ぐま」がチームとなり、「自分のために考えて食べる子」の育成を目指していききたいという思いを込めたグランドデザインになっています。



各学年の取り組みも始まっています。6月17日には、2年生で初めての食育授業参観が実施されました。野菜についての学習の様子を参観いただきました。野菜シールと野菜の名前を一致させる活動では、参観に来ていた保護者の方に力を借りながら「これがほうれんそう？こまつな？」とシールを貼り進める様子が見られました。今後も機会があれば、食育の授業を参観いただきたいと思います。

# 給食いぼれ話

一魚の煮つけは大人の味？

給食で提供する「魚の煮つけ」は、魚のくさみを消すために、千切りしようがと一緒に煮ています。千切りしようがは、機械で切るのではなく、調理員さんが一つ一つ切っています。

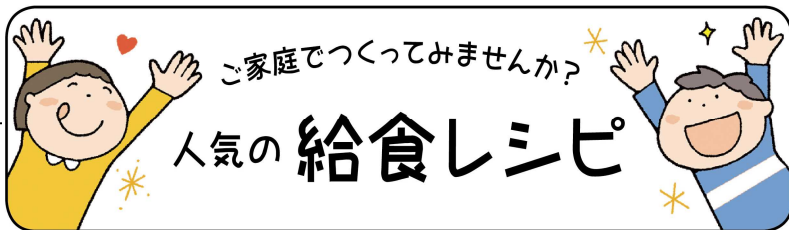
魚の煮つけはもちろん絶品なのですが、このしょうがも味が染みていておいしい。このおいしさを子どもたちにもぜひ知ってほしいと思い、給食時間に「しょうががとても好きで、先生は集めて食べました！」と放送しました。2年生のあるクラスでは、食缶のしょうがをかき集め食べてみたい人を募ったところ、十人ほどの行列ができたそう。

感想を聞くと「おいしかった」という子がいる一方「辛かった」という子もこの辛みがおいしく感じられるのは、もう少し先かもしれないですね。

## 一食育掲示板リニューアル中一

昨年度に引き続き、調理所側のホールに食に関する掲示物を色々と掲示します。現在は、地産地消に関するクイズを貼ってあります。

昨年度の「給食だいす木」に代わり、今年度は食育の花を咲かせていきたいと考えています。掲示の様子もこのたよりでお知らせしていきます。



今回はリクエストをいただいた献立を紹介します。「ちりめんじゃこのつくだ煮」です。主菜ではありませんが、カルシウムがしっかりとれる、すてきなごはんのお供です。しらす干しではなく、「かちり」という、しらす干しをさらに乾燥させたものを使っているのがポイント。かちりとこんぶを使っているので歯ごたえがあり、かむことを意識させるためにもおすすめの献立です。

### ちりめんじゃこのつくだ煮

材料（4人分）	作り方
ちりめんじゃこ 20g	① しょうがはすりおろし汁を取る。 ② ちりめんじゃこはかるくゆでる。 ③ こんぶは砂が落ちるまでよく水洗いし、5cmくらいに切る。 ④ 水・しょうが汁・砂糖・しょうゆ・みりんを煮立てた中にこんぶ・ちりめんじゃこを入れ煮る。 ⑤ 煮汁がほとんどなくなったら、けずりぶしを加える。 ⑥ 最後に白ごまを加え火を止める。
しょうが 1g	
細切りこんぶ 5g	
砂糖 大さじ1	
しょうゆ 小さじ1と1/2	
みりん 小さじ1/2強	
白ごま 小さじ1	
けずりぶし 2g	
（水） 大さじ1	

※ 細切りこんぶは、乾燥きざみこんぶを使っています。