

楽しくおいしく食べて健康に

給食満喫

令和3年度 第12号
熊の前小学校

今年もやります！熊の前給食グランプリ—6年生努力点実践より—

今年度も学校独自献立「熊の前給食グランプリ」を実施します！熊の前小学校の子どもたちに喜んでもらえる献立を考えるために6年生が奮闘中です。

熊の前給食グランプリ献立決定までの流れは以下の通りです。

献立決定までの流れ

各クラスでグループごとの献立立案



グループの献立プレゼン・クラス審査



各クラス代表献立決定



クラス代表献立への全校・保護者投票



熊の前給食グランプリ献立決定

熊の前小の子どもたちの好みを知るためにアンケートをとり、主献立を考えるとところからスタートしました。

これまで学習した献立をたてる上でのポイント「栄養面」「味のバランス」「食べやすさ」「いんどり」「安全面」を考慮しながら、学習用タブレットを活用して、献立を考えていきました。

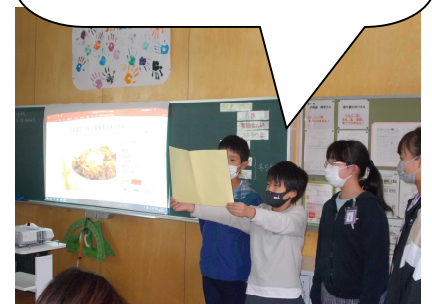


カルシウムが足りないって言われたから…とうふを足す？

子どもたちが考えた一食分の献立には、友田から厳しい指摘が入ります。指摘内容は「このままだと、カルシウムが足りない」といった感じで、具体的な変更は伝えていません。その指摘に対して、「大豆製品を使えばカルシウムが上がる」というように、どんな食品を追加すると問題が解決できるか、これまでの学習から考えることができています。大人でもなかなか難しいのに、ここまでできるのはすごいと思います。何度も指摘を受け、材料や組み合わせを検討して献立を完成させていきました。

ぼくたちは、人気のあるどんぶりメニューに、いんどりのよいポトフを組み合わせました。

献立が完成したら、クラス向けのプレゼン作りです。このプレゼンを受けて各自が献立を採点し、一人2票ずつ投票して献立を3つに絞ります。自分たちが考えた献立のポイントや魅力がしっかりと伝わるように、プレゼン内容を考え何度も読む練習も重ねていました。子どもだけでは採点に差が出ないので、私も採点に参加しています。相当辛口に採点をしているので、落ち込む班もあり、とても胸が痛みました…。どの献立も、



本当に素晴らしい出来です。ほかの学校の6年生がこれほどの献立を考えられるかといったら、絶対に無理です。代表献立に選ばれなかった献立も、個人懇談週間などに披露できるようにしていく予定です。

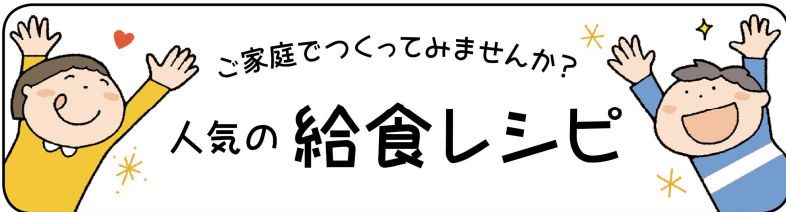
すでにプレゼンが終わり、クラスの代表献立が決まったクラスもあります。どのクラスも本当に力作ぞろいです。11月中には、全校投票の準備が整う予定です。保護者の皆様にも投票にご協力いただきます。ご家庭でも熊の前給食グランプリについて話題にさせていただけたらうれしいです。

給食しぼれ話

「給食満喫」の読者層一

この「給食満喫」は、保護者の方向けに、食育実践や給食の様子をお伝えするものとして作成しています。食育相談所に感想を伝えるに来てくださったり、手紙をくださったりすることがあり、読んでいただけていることを大変うれしく思います。

保護者向けなのでふりがなをふっていないのですが、「先生、彦摩呂増えているね」(※彦摩呂については11号参照)と、子どもから内容に関する話をしてくれることがあります。子どもたちも読んでくれているのか、保護者の方が内容を伝えてくださっているかは分かりません。子どもが「給食満喫」に興味をもってくれていたらうれしいですし、家庭で話題にしているだけでも、家庭で話したらもっとうれしいです。低学年には少し難しい内容の時もありますが、今後、今話の一つになりたいなと思います。今後も読みたくなるようなたよりを心掛けます！



今回は、姉妹友好都市特別献立から「キャロットラペ」を紹介します。キャロットラペは、にんじんのサラダです。先日給食で提供した際に、6年生の児童が「先生、今日のサラダ、本当においしかった」とうっとりしながら感想を教えてくださいました。教職員にも大人気だったこのサラダ。味のポイントは「マーマレード」です。苦みがあって苦手という子どももいますが、ドレッシングに使うと食べやすいです。買ったのに食べ切れていないマーマレードがある方も、新しく買って作ってみようという方もぜひお試しください。

キャロットラペ

材料 (4人分)	作り方
にんじん 60g	① にんじんは細切りにしゆで、流水等でさまし塩をふり水切りする。 ② とうもろこしは汁を切る。 ③ オリーブ油・塩・酢・マーマレードを混ぜ合わせ①・②をあえる。 ※ 給食の調理方法で掲載しています。ご家庭では適宜変更してご活用ください。
塩 少々	
とうもろこし 60g	
オリーブ油 小さじ1/2	
塩 少々	
酢 小さじ1強	
マーマレード 小さじ2	

