



令和3年度 第13号

熊の前小学校

KUMASYO2021 開催！一取組を公式 kumasutagram で紹介！



作品展と合わせて、熊の前小の食育に関する取組を写真で紹介した「クマスタグラム」の展示をさせていただきました。また、ランチオンマットや食育ソングの歌詞なども掲示しました。某大会のシンボルマークを参考にしたKUMASYO2021マークとピクトグラムも見ていただけましたでしょうか？

今年もクマスタグラムの前で、子どもたちが食育の実践内容を保護者の方に説明する姿が見られ、うれしく思いました。今年さらにうれしかったことは、子どもたちが、家庭で食育の実践や給食についてしっかりと話していることが伝わってきたことです。保護者の方から、こんな話がありました。

「みそについて学んでから、娘はすっかりみそ博士です。大豆製品にも興味をもつようになりました」

「旬の果物をとって、これまでも柿を食卓に出していましたが、手を付けませんでした。でも、給食で柿が出た日に、『明日の朝は、柿を食べるからむいてね!』と言われました」

「帰ってくるなり、『青じそは最強じゃなかった!』と話してくれました」

ほんの一例ではありますが、学校での食育が家庭にもしっかりと広がっている様子を感じることができました。子どもたちの話に耳を傾け、ともに食育について考える時間をとっていただけていること、家庭でも実践に協力いただいていることに感動しました。そして、多くの保護者の方が食育だよりを読んで、レシピを活用してくださっていることが分かりました。今後も家庭で活用していただけるように給食レシピを紹介していきますのでご期待ください！

保護者の方よりいただいた「いいね！」の一部を紹介します。

『曲作りや献立作りなど楽しく盛り上がっている様子が分かり、食への関心が高まっていてうれしいです』

『食育で学んだことを家で話してくれます。私たちも勉強になります』

お忙しい中足を止めていただき、ありがとうございました。ご感想やご意見を今後の食育の取組にも生かしていきます。



給食ごぼれ話

— 柿エピソードの裏話 —

表面に書いた「柿の話」の続きです。十月に柿を提供しました。かなり久しぶりの提供です。

この仕事に就いて、柿を出すのはおそろく3度目なのですが、ものすごい量が残るといふイメージがある果物です。たしかに、我が家もあまり買って食べることはありません。食べたことがないから残すという子が多いのでは？と考えました。

そんなわけで、当日は柿の魅力について語る放送をしました。柿の魅力は、なんといつてもビタミンCが豊富なこと。提供した一切れ(40g)を食べれば、みかん一個を食べるのと同じ量のビタミンCがとれます。ちよつと寒くなつた時期でもあつたので、なぜに負けず元気に過ごすために食べてみてと声を掛けました。

放送を聞き「挑戦してみる」と言つた子がかなりいたとのこと。一口食べて、お口に合わなかつた子もいたようですが、「初めて食べた。結構おいしかったよ。これからは食べようかな」と感想を言いにくる子もいました。表面で紹介した子のように、柿の魅力に気付いて、家でも継続して食べるようになる。これこそまさに食育だなあと感じた出来事でした。

余談ですが、職員室では、好きな柿は「硬い派」か「やわらかい派」かで議論が盛り上がりました。私は断然「硬い派」です。みなさまはいかがですか？

速報

熊の前給食グランプリ クラス代表献立決定！

6年生が実践している「熊の前給食グランプリ」の取組。各クラスの代表献立が決まりました！

現在は献立のネーミングやアピール文を考えている最中です。今月末頃、各家庭に投票用紙を配布する予定です。子どもたちが一生懸命考えた魅力ある献立ばかりです。お子さんに話を聞きながら、どれに一票投じるか考えていただければ幸いです。



人気の給食レシピ

今回紹介するのは「バジルキャベツ」です。バジルの風味がよい味を出してくれるあえ物です。トマト料理に使うために買ったバジル…使い切れずに余りがちではありませんか？簡単でバジルの消費にも役立ちます。我が家はこれを作るためにバジルを買っています。バジルの量が少ないので、はかりではかれないと思います。これでよい！と思う量が正解です。

バジルキャベツ

材料（4人分）	作り方
にんじん 20g	① にんじん・キャベツは細切りにしゆで、流水で十分冷まし塩をふり水切りする。
キャベツ 160g	
塩 少々	② オリーブ油・塩・こしょう・砂糖・酢を混ぜ合わせ①・バジルをあえる。
オリーブ油 小さじ1/2	
塩 少々	※ 給食レシピをそのまま掲載しています。家庭で適宜変更してご活用ください。
こしょう 少々	
砂糖 小さじ1/2	
酢 小さじ1	
バジル 0.04g	