

楽しくおいしく食べて健康に

給食満喫

令和3年度 第16号

熊の前小学校

速報

熊の前給食グランプリ献立決定！

牛乳

手羽先風天むす

こまつなのおひたし

赤みそけんちん汁



月曜日の朝会で、校長先生よりグランプリ献立の発表がありました。今年度も魅力的な献立ばかりで、「全部食べたい！選べない！」という声をたくさん聞きました。子ども票も保護者票も見事に票が割れました。『栄養バランスバッチリでアレルギー不使用。熊の前小のみんなに喜んで食べてもらえる献立を！』と、一生懸命献立を考えてきた6年生。その思いはしっかりと全校児童に伝わったと思います。選ばれた献立以外も本当に素晴らしいものばかりでした。ここからは子どもたちの思いを引き継ぎ、私と調理場メンバーでおいしい給食に仕上げていきたいと思えます！

懇談会の際、ホールに掲示した掲示物を見て「家庭でどの献立にするか話題になりました」「子どもが、6年生になったら献立を考えたいと言っています。本当にすてきな取組ですね」と声を掛けてくださった方がいらっしゃいました。保護者の皆様からも合計456票の投票をいただきました。ご参加いただき、ありがとうございました。

献立の実施日は、1月31日です。実施日の様子は「給食満喫」で紹介いたします♪



先日、ごはんのお供として登場した「肉みそ」。愛知県の特産品である豆みそを使った、甘辛い愛知県民が愛してやまない味です。

一年生のあるクラスでは、初め小盛にしていた肉みそをひと口食べて、「やっぱり普通盛りがいい」という子が続出し、肉みそもごはんもすべて売り切れたそう。苦手なものが多い四年生の児童も、この日の給食はすべてペロリ。「毎日肉みそが出れば、いつでも全部食べられるのに！」と言っていました。

多くの子どもから「毎日肉みそが食べたい」とのラブコールがあつたこの日のごはん残量は、なんと全校で16人分。欠席者を考慮したらもしかするとゼロかもしれません。愛知県の特産品を使った、ごはんがすすむ肉みそは、やっぱりなごやっ子のソウルフードなんだなあと感じた一日でした。

職員室では、山盛りのごはんにたつぷり肉みそをかけている職員が、その見た目はまるでかき氷のようだとちよつとした話題になりました。

給食ごぼれ話

— なごやっ子のソウルフード —

熊の前に“だし BAR”開店？！—5年生努力点授業より—

5年生は「日本の食文化の魅力を知り、和食の楽しみ方を考える児童の育成」というめあてで実践を進めています。これまでは、日本で古くから親しまれている食品の調べ学習を行い、新聞にまとめてきました。第2部では、熊の前小に和食の魅力を知り、発信するための実践を行っています。和食に欠かせないものといえば「だし」です。今回の実践では、6種類のだしの飲み比べを行い、それぞれのだしの特徴や風味の違いを学びました。

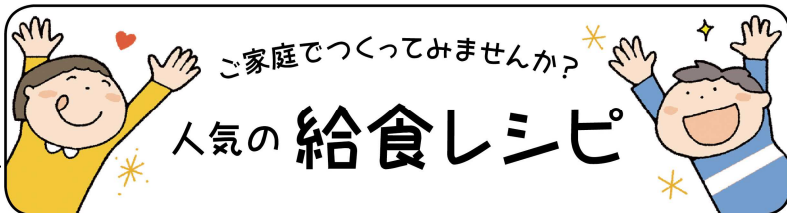


今回用意しただしは、煮干し・あじ・こんぶ・かつお・さば・あご(とびうお)の6種類。1種類ずつ香り

や色、味の違いをテイスティングしました。「煮干しだしは、生臭さがある」「あじだしは、めんつゆの味がする」「こんぶだしは、海そうっぽい味」とそれぞれのだしの特徴を子どもたちなりの表現で表すことができていました。



だしのうま味には種類があり、違う種類のうま味を合わせることでうま味がアップすることを説明しました。実際にだしを混ぜ合わせて飲ませると、「味が濃くなった。こちらのほうが断然おいしい」とうま味の変化を感じることができました。食を楽しみ、その良さを他者に伝えていく上で、「味わい、表現する力」はとても大切になってきます。この実践を通して、そうした力を養ってほしいと考えています。今後は、この授業で学んだ知識を生かし、最高の「だし×みそ」の組み合わせを考える授業を行う予定です。



やはり今回は、こぼれ話で紹介した「肉みそ」を紹介するべきでしょう！（夏休み前のたよりも載せたものとは少し内容が違います）大豆ペーストを入れることで、カルシウムや食物せんいがとれるようになっているのがポイントです。ごはんが止まらない恐ろしい献立。食卓にいかがでしょうか。大豆ペーストはなかなか売っていないので、蒸し大豆をフードプロセッサーなどで細かくして使っていただくと良いと思います。

肉みそ

材料（4人分）		作り方
豚肉（ミンチ）	40 g	① にんじん・たまねぎはみじん切りにする。 ② 大豆ペーストは流水等で解凍し、ぬるま湯で溶く。 ③ 砂糖・みそ・みりんを混ぜ合わせる。 ④ 豚肉をいためあぶらが出たら、にんじん・たまねぎをいため、水（②で使った水を除く）を加え煮る。 ⑤ ②・③を加え煮る。
大豆ペースト	20 g	
にんじん	25 g	
たまねぎ	40 g	
砂糖	小さじ4	
みそ	大さじ1強	※ 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。
みりん	小さじ1	
（水）	40m L	