



## 「愛知県学校給食優良学校」として表彰を受けました！

1月19日 愛知県学校給食研究大会において、熊の前小学校が「愛知県学校給食優良学校」として表彰されました。「愛知県学校給食優良学校表彰」とは、学校給食の充実を図るため、学校給食実施上優れた成果を上げてきた学校を表彰するものです。

以前給食満喫でお伝えした通り、10月5日に愛知県教育委員会の実施審査を受けました。その際、県教委の先生から「実践は本当にすばらしく、申し分ない。学校全体で楽しく充実した食育に取り組んでいる様子がよく分かった。他の学校にはないアイデア豊かな取組がたくさんある」という言葉をいただきました。熊の前の楽しさあふれる食育が、愛知県の方々にも評価していただくことができ、このような表彰を受けられたことをとてもうれしく思います。



来年度は、愛知県から優良学校として推薦を受け、文部科学省から学校給食優良学校として表彰されるよう、書類等を整えて審査に臨む予定です。子どもだけでなく、教職員も保護者の皆さんも楽しく食育に取り組んでいることが“チーム熊の前”の強みです。文部科学省にも熊の前の食育のすばらしさが伝わるよう、実践や書類作りに励んでいきたいと思えます。

写真ではちょっと分かりにくいかもしれませんが…表彰式には友田が参加してまいりました。諸事情により私が代理出席したのですが、県教委の偉い方、各校の校長先生、製麺工場やパン工場の場長さんなど威厳のある方たちばかりの中で、私だけ場違いな感じがすごかったです。とても緊張しました！！



### 給食こぼれ話

—くまっ子は研究熱心—

各学年の食育の取り組みが進むにつれて、子どもたちの「給食を研究する力」がメキメキ伸びています。

五年生は、二学期の終わりに「だしバー」の実践でだしの飲み比べをしたり、複数のだしを組み合わせることに興味を持ち、変化を体験したりしました。三学期が始まってからも、給食をしっかりと味わい、「今日使われているだしは何だろう」と考えながら食べている様子が見られます。給食返却時に答え合わせをしに来るのですが、子どもたちの「知りたい」という勢いがとにかくすごいです。

ちなみに、給食で使うだしは、むろあじ節と煮干しです。料理に合わせてどちらか使い分けをしています。今月末に実施する独自献立では、通常給食ではあまりしない「あること」をする予定です。研究熱心な五年生なら、味わいの違いに気付けるのでは？と期待している友田です。一体何をするのかは、独自献立特別号でネタバレしたいと思います。

お楽しみに。

## 全校に向けて“発信”はじめました！

これまで各学年で学習した食育の内容を、ほかの学年や保護者に向けて発信する活動が始まっています。給食時間の放送やポスター作り、給 Tube など発信の方法は様々です。

2年生は、当日給食に使われている野菜について発信をしています。あるクラスは、にんじんが嫌いな子に対して、にんじんにはすばらしい働きがたくさんあることを教えていく寸劇をしました。迫真の演技に、どの学年も聞き入っていたようで、給食の返却時に「今日は、にんじんをひとかけらも残さずに食べたよ」と教えてくれる児童がいたほどでした。ほかのクラスも、豆知識が詰まった話やクイズを取り入れて、学校全体に野菜のすばらしさを発信しています。

にんじんには、目の働きを助ける力があるんですよ。

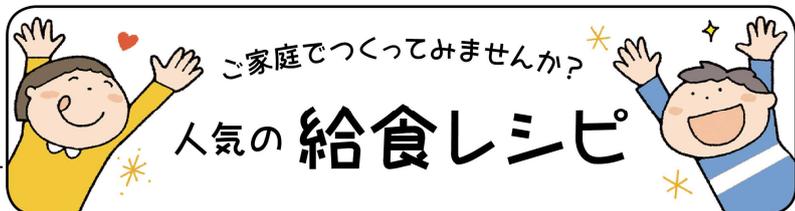


私、目がいいから食べなくても大丈夫です。



バジルは、日本では「めぼうき」と呼ばれていました。目に良い働きがあります。

2月には、5年生が和食の魅力や行事食について発信をしていく予定です。発信が進むことで、熊の前の子どもたちがさらに食に対しての知識が増え、意識が変わっていくのではないかと楽しみにしています。



1月の給食に新献立として登場した「にんじんしりしり」を紹介します。味付けはシンプルに塩こうじのみ。素材の甘みがしっかりと感じられるメニューです。鮮やかなオレンジと黄色でお弁当の彩りにもピッタリです。塩こうじの種類によって、味わいが違ってくると思います。ご家庭でお使いの塩こうじによって分量を調整して作ってください。

| にんじんしりしり  |        |     |                                      |
|-----------|--------|-----|--------------------------------------|
| 材料（4人分）   |        | 作り方 |                                      |
| ベーコン      | 20g    | ①   | にんじんは細切りにする。                         |
| にんじん      | 100g   | ②   | ベーコンは1cmくらいに切る。                      |
| とうもろこし（缶） | 40g    | ③   | ホールコーンは汁を切る。                         |
| サラダ油      | 小さじ1/4 | ④   | 油を熱し、ベーコン・にんじんをいためる。                 |
| 塩こうじ      | 大さじ1/2 | ⑤   | とうもろこし、塩こうじを加えさらにいため、しっかり火をとおす。      |
|           |        | ※   | 給食レシピをそのまま掲載していません。家庭で適宜変更してご活用ください。 |