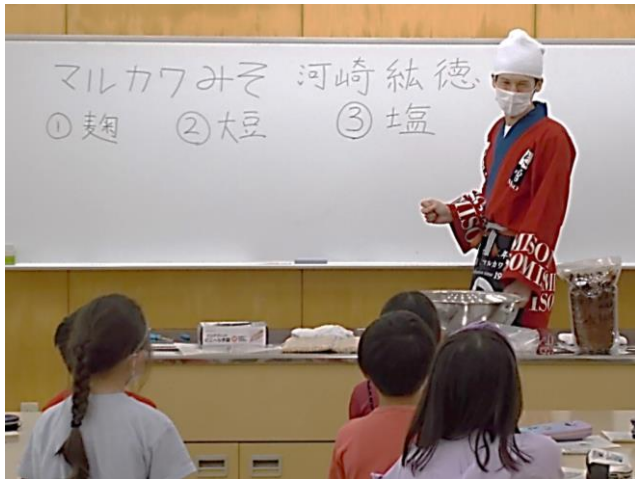


楽しくおいしく食べて健康に

給食満喫

熊のまめみそ、仕込みました！－4年生努力点実践より－



食育では、愛知の郷土料理についての学習から発展して、その特色について学習しています。「愛知の郷土料理の特色とは」という学習課題を解決するために、他の地域の郷土料理と比較することで、とりわけ「豆みそ」を使った料理が多いことが分かりました。その知識を基にして出前授業に臨みました。

豆みそづくり



今回の授業では愛知の郷土料理の特色である「豆みそ」を実際に仕込みました。この体験のために、はるばる福井県のマルカワみそさんから、工場長の河崎紘徳さんを講師に招きました。私が学校でみそを作るために材料や作り方を問い合わせたところ、「もしよければ教えに行きましようか」とお声掛けいただき、今回の出前授業が実現しました。NHKのカルチャースクールの講師をされているということもあり、授業でのお話は、子どもはもちろん、大人の私も楽しむことができ、学びの多い時間になりました。実際に体験することで匂いや触感を通じた気づきもあります。これから時間を掛けて発酵させていき、変化を見つめることでまた新たな気づきもあるでしょう。私もマルカワみそさんで手作りみそセットを買って、冬にみそラーメンを作ろうと思っています。(この記事は、4年生の仲先生が担当しました)

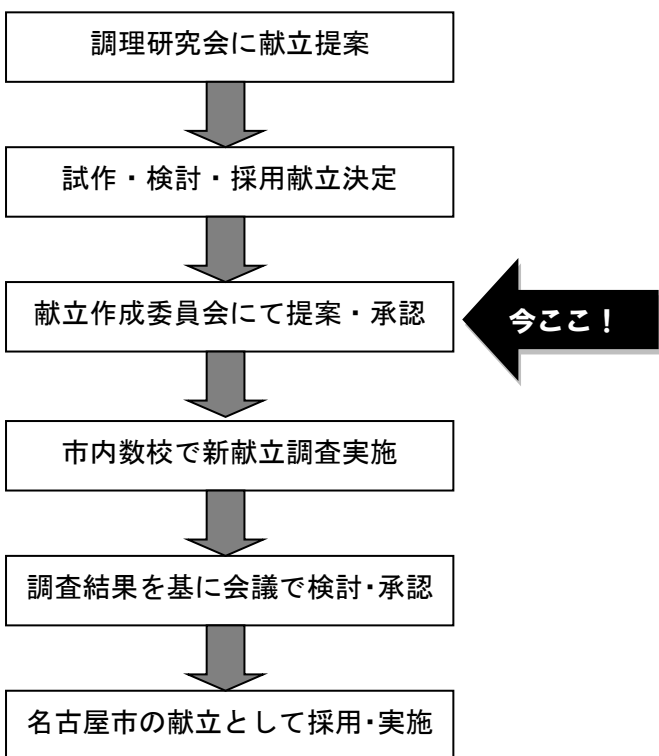


← こちらは、4-1が仕込んだ豆みそです。まだ、豆こうじの形がはっきりと分かります。ここから発酵が進むと、色や風味が変化していきます。

子どもたちは、学校で変化を観察していきますが、保護者の皆様もどんな風に変化していくのか気になると思います。ホームページに、みその様子を定期的にアップする「デジタルみそ蔵」を作ろうと思っています。

ご家庭でお子さんと一緒に観察をして、一緒にみその変化を楽しんでください♪

独自献立「韓国風手巻き」、「名古屋市の献立」採用まであと少し！



昨年度初めの「給食満喫」でお伝えした通り、令和2年度に熊の前給食グランプリで実施した「韓国風手巻き」が名古屋市の献立として採用される可能性がかなり高くなってきました。

献立として採用されるまでには、左のような流れをとります。試作として採用されるのがなかなか難しいのですが、これを見事クリアし、試作でも好評だったようです！（自信作なので当然ですが！）

名前は諸事情により「キンパ手巻き」に変わりました。市内数校で行われる「新献立調査」の結果が良ければ、いよいよ採用です！また熊の前小学校であの献立が食べられるかも？！と思うとワクワクします。この献立を考えた卒業生たちに「採用されたよ！」と伝えられる日は、そんなに遠くなさそうです。



給食こぼれ話

「幸せのカツサンド」

5月12日(木)には久しぶりに「カツサンド」を提供しました。

その日に実施した給食試食会でも、保護者の方から「カツがおいしいです」「カツがやわらかいですね」と大変好評でした。子どもたちにももちろん人気なわけで、中津川に出发する5年生が「カツサンド、食べたかった…」と、後ろ髪ひかれる一幕もありました。

試食会でバタバタしてしまい、その日は給食時間に教室を巡回できなかったのですが、翌日、給食を回っていると、2年生の教室で近づいてくる女の子がひとり。「あのね、昨日のカツサンドがすごくおいしくて、今日の朝もすごく幸せな気分が目覚めたよ」

なんとかわいくてすてきな感想でしょう！思わずキンキュンしてしまいました。翌日の朝の目覚めまで良くしてしまおうとは、カツサンドのパワーはすごいですね！確かにあのサクサクのカツに、ケチャップソース。それをパンにはさんでガブリとほおばった時の幸福感。翌朝まで幸せな気分でいられるかもしれません。この子以外にも「昨日のカツサンドがおいしかった」と多くの子が感想を伝えるに出来ました。

食べられなかった5年生たちが卒業するまでに、もう一回出るといいなあ、幸せのカツサンド。



<お知らせ>

- 熊の前小学校のホームページに新しく「給食満喫」のバナーができ、トップページからすぐにアクセスできるようになりました。今年度からの取組として、子どもたちの食レポを [kumastagram](#) にしてアップします。食育アンケートでご要望のあった給食の写真も載っています。時間のある時にチェックしてみてください。
- 6月7日に、愛知県教育委員会の方が視察に来ます。当日は、昨年度作った「オリジナルランチョンマット」をぜひ使ってください♪