



世帯数配布

【給食だより・食育だより】

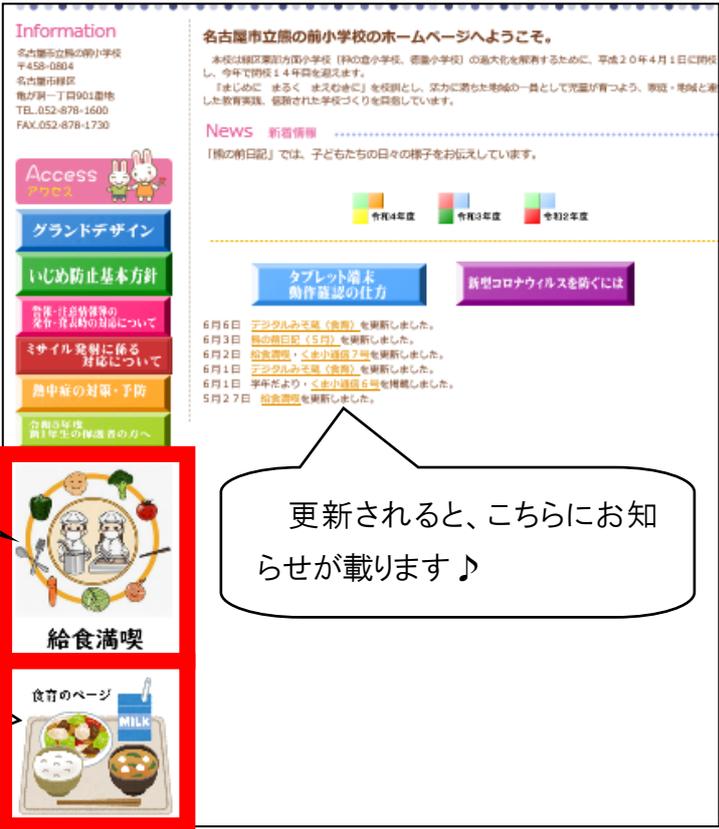
令和4年度 第4号

熊の前小学校

「食育のページ」、はじめました♪—熊小ホームページ進化中—

給食満喫第3号でお知らせした通り、今年度はホームページで給食や食育に関する情報を発信しています。

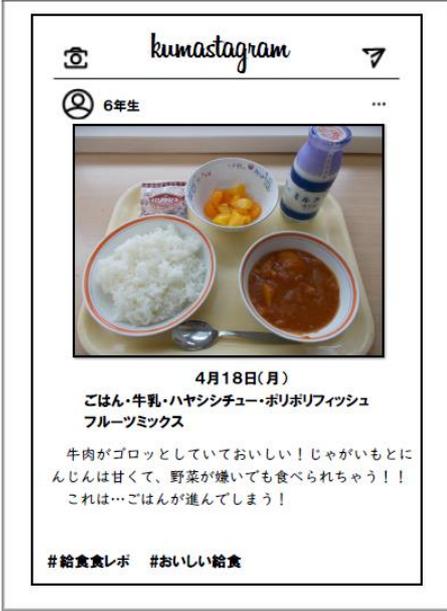
ホームページのトップ画面に、新しくかわいいバナーが2つ追加されました。右図の中の枠で囲った部分です。(ちょっと分かりにくいですが)



「給食満喫」は、こちらのバナーからつながります。今年度発行した給食満喫をすべてカラーで見ることができます。

更新されると、こちらにお知らせが載ります♪

「食育のページ」のバナーをクリックすると、「クマスタグラム」「給食レシピ」「デジタルみそ蔵」のページの入り口に行くことができます。



「クマスタグラム」のページでは、給食の写真と食レポを見られるようになっています。食育アンケートで「給食の写真を載せてほしい」というリクエストにより掲載しました。毎日の給食が載っているわけではありませんが、盛り付けや量などを参考にさせていただけたら幸いです。「この日の給食が載せてほしい！」というリクエストがあれば、お知らせください。月1～2回更新予定です。

食レポは、調理場近くのホールに掲示しているものからピックアップしてのせています。給食を食べた後、子どもたちが書いたものです。今は、4年～6年と給食委員会児童が取り組んだものが掲載されています。試食会でいただいた保護者の方からの感想も載っています。もしかするとお子さんの食レポが載っているかも?! 名前は載せておりませんので、文章で判断して

ただく形になりますが、一緒にチェックしてみてください。家庭の食事でも、家族みんなで「うまい食レポ」にチャレンジしましょう。

食育アンケートで寄せられた質問にお答えします！

お待たせしました。アンケートに何件か質問をいただいております。少しずつ答えていきたいと思ひます。紙面の関係で回答数が多かったり少なかったりしますが、ご了承ください。

Q むろだしは、どこで手に入りますか？

A 確かに、むろあじ節は、スーパーなどでなかなか見かけないです。昨年度5年生の授業で使っただしは、だし屋から取り寄せました。インターネットで検索すると、何件かお店が出てくると思ひます。一度探してみてください。

給食こぼれ話

一熊の前版「おいしい給食」



「おいしい給食」というドラマを「存じですか？校訓に「食育」を掲げた中学校で、給食が大好きな教員と生徒が「おいしい給食」の食べ方を模索し、戦う(?)ドラマです。(詳しくは検索してください)

熊の前でも「おいしい給食」さながらの教員と児童のやり取りがありましたので紹介します。

本校にも、よりおいしい給食の食べ方を探究したいという探究心にあふれた教員がおります。しかし、給食では、カスタマイズせず食べることを推奨してあります。基本的には、「かけて食べて」「はさんで食べて」などと書かれている献立だけ、そのような食べ方をしようとする子どもたちにも指導しており、それを守って給食を楽しんでいます。

米粉パンとチキンナゲットを提供した日、その先生は「一口分だけパンにチキンナゲットをはさんで食べよう」と、ひっそり企んでいたそうです。しかし、ルールをしっかりと守れるくまっ子は、その様子を察知し、「先生、今日ははさんで食べる献立じゃありませんよ」と企てを見事阻止してくれたそう。先生から、その報告を聞き、友田はすぐに子どもをほめに行きました！

食べ方のルールもしっかり守れるくまっ子たちによって、今日もくま小のおいしい給食の時間は守られています。



カレー味のかき揚げに、ちりめんじゃこを加えた新しいバージョンです。おいしくカルシウムがとれます。

かき揚げ		作り方	
材料 (4人分)			
ちりめんじゃこ	10g	①	じゃがいもは細切りにする。
むきえび	60g	②	にんじん・たまねぎは細切りにする。
酒	小さじ1/4	③	ホールコーンは汁を切る。
小麦粉	小さじ1	④	むきえびはゆで、酒をふり、小麦粉をまぶす。
焼きちくわ	40g	⑤	ちくわはうすめの半月切りにする。
じゃがいも	40g	⑥	ちりめんじゃこ・①～⑤と塩・ふるった小麦粉・片栗粉・カレー粉を混ぜ合わせる。
にんじん	20g	⑦	⑥に水を入れ、粘りを出さないように混ぜ合わせて、油で揚げる。(170～180℃を保つ)
たまねぎ	40g		
ホールコーン (缶)	20g		
塩	少々		
カレー粉	小さじ1		
小麦粉	50g		
片栗粉	小さじ1弱		
(水)	50mL		