



# 祝！入賞 愛であ朝ごはんコンテスト

1学期に6年生が取り組んできた「愛であ朝ごはんコンテスト」。9月中旬に審査が実施され、月末に結果が送られてきました。

県内の応募総数 7464 点、名古屋市からは 130 点（このほとんどがくま小です）の応募がありました。ここから、本選出場者 10 名と佳作入賞者 90 名が選ばれました。熊の前小からは、なんと 2 名が佳作に選ばれました！名古屋市内からの入賞者は 2 名。つまり、くま小からしか選ばれていません！すばらしい！

令和5年度「あいちの味覚たっぷり！わが家の愛であ朝ごはんコンテスト」佳作入賞者一覧 別紙1-0

№	学校名	学年	氏名	献立名
1	名古屋市立熊の前小学校	6		朝でも簡単30分料理
2	名古屋市立熊の前小学校	6		地元のめぐみのモーニングセット

県の教育委員会の先生が「熊の前小学校の応募作品は、すばらしいものがいっぱい、選ぶのが大変です」と言っていたという話をちらっと聞いておりましたので、もっともっと入賞できたんじゃないの？！と個人的には思わなくもないですが、子どもたちの頑張りが認められたことをとてもうれしく思います。

全応募作品を、授業参観の際に掲示しておきます。これまでの食育や家庭科で学んだ知識を詰め込んだ朝ごはんばかりです。ぜひご覧ください。

## 「なごやの学校給食」の表紙を飾りました！



もっと早く紹介したかったのですが…はやり病にかかりこんなタイミングになってしまいました。9月の初めにお子さんが持ち帰った「なごやの学校給食」は見ただけでしたか？今回もまた熊の前小が表紙を飾りました。紹介されたのは、昨年度の6年2組が熊の前給食グランプリで考えた「大乱闘！トリカツブラザーズ、おいCうれCけんちん汁」です。子どもたちが献立に込めた思いを、名古屋市全体に知らせることができて大変うれしいです。

「中学校に進学した子どもたちにも、カラー版の表紙で紹介されたよ！と知らせてあげたいね」と小芦先生と話していました。中学1年生に兄・姉がいる方、ぜひこの「なごやの学校給食」を見せてあげてください！よろしくお祈りします♪

# 給食こぼれ話

— 夏休みの宿題 —

もう10月になってしまいました。今回のこぼれ話は夏休みの宿題の話です。

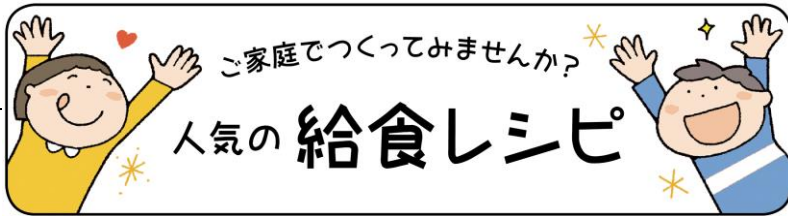
今年度の中学年の課題図書に「給食室のいちにち」という本がありました。給食がどのように作られるか、栄養教諭がどんな仕事をしているかよくわかる本です。その本を読んで、読書感想文を書いてくれた子がいます。その中から一部を紹介します。

「調理員さんが心をこめて作ってくれるので苦手の食べ物も食べたいです。調理員さんの目を見て、心に届くように『いただきます』『ごちそうさまでした』と言いたいです」

感動です。調理場で作文を音読して調理員さんとも感動を共有しました。

そして、もう一つ「給食の思い出作文コンクール」にも応募作品が何点か集まりました。地産地消を学んだ話や苦手だった「なす」が給食のおかげで食べられるようになった話、「大えびフライ」が魔法の食べ物で、一緒に食べると野菜もいっぱい食べられる話など、どれもすてきな作文ばかりでした。

読書感想文からも作文からも、くまっこの給食愛が伝わり、読んでいて思わずうるうるしてしまいました。ちなみに作品はすべてコピーして、大事に大事に保管しています。元気がなくなった日に読み返します！



9月の給食から「揚げ豚のスタミナいためトンテキ味」を紹介します。このレシピ、いつもどちらかという小食な児童が「レシピを載せてほしい」とリクエストしてくれた献立です。四日市名物トンテキをイメージして作った献立です。

## 揚げ豚のスタミなためトンテキ味

材料（4人分）	作り方
豚肉（角切り） 160g	① しょうがはすりおろし汁を取る。
しょうが 2g	② 豚肉はしょうが汁・しょうゆ・オニオン粉をあわせた中にしばらくつけ、片栗粉をまぶし油で揚げる。
オニオン粉 少々	（150～160℃を保つ）
しょうゆ 小さじ2/3	③ にんじん・たまねぎは細切り、にんにくはみじん切りにする。
片栗粉 大さじ3	④ キャベツは細切りにし、かるくゆでる。（水はかけない）
揚げ油 適量	⑤ 油を熱し、にんにくをいため、にんじん・たまねぎ・キャベツをいためる。
にんじん 40g	⑥ やわらかくなりはじめたらしょうゆ・ソース・みりんを入れさらにいためる。
たまねぎ 80g	⑦ 煮立ったら水溶きした片栗粉・②を加えひと煮立ちさせる。
キャベツ 80g	
にんにく 2g	
サラダ油 小さじ1/4	
しょうゆ 小さじ2	
ソース 小さじ2	
みりん 小さじ2/3	
片栗粉 小さじ1/4	
（水） 小さじ1/4	

※ 最後にとろみをつける片栗粉の量は、あまりどろどろにならないように調整してください。調理方法は適宜変更してご活用ください。