

楽しくおいしく食べて健康に

給食満喫

給食試食会を実施しました！

開催から紹介まで、めちゃくちゃ期間が空いてしまいましたが、9月29日（金）に1・3・4年生の保護者を対象とした給食試食会を実施しました。3・4年生の保護者の方々は、コロナ禍で試食会が開催できず、ずいぶんとお待たせしてしまいました。「ぜひとも試食してみたい！」という熱い声にお応えし、今回ご参加いただく形となりました。



当日は、78名の保護者の方にご参加いただき、名古屋市の給食について説明を聞いていただいた後、試食をしていただきました。当日のメニューは、「ごはん・牛乳・ワンタンスープ・くしカツ・焼きのり」でした。参加者の皆さんからは、「とてもおいしかったです」のほか、「物価高で大変な中、安全にも配慮したおいしい給食をありがとうございます」「こだわりがたくさんあり、驚きました。毎日子どもは苦手な食材でも『給食おいしい』と言っているの、納得できました」といった感想や、「陶磁器の食器ではなく、プラスチックの皿ではだめなんですか」といったご意見をいただきました。また、「どうして牛乳パックに変わったんですか？」といった疑問もお寄せいただきました。ご意見・ご感想を受けて、またおいしい給食を提供できるよう頑張っていきたいと思っております。ご参加いただき、ありがとうございました。

めざせ！炊飯マスター！ -5年生家庭科より-

5年生は、家庭科の学習でごはんのみそ汁について学習しています。教科書には、ごはんを炊くときは、強火で〇分、その後中火にして〇分…というようにさらっと書かれています。しかし、この火加減がなかなか難しいです。子どもたちは、時間を忠実に守って炊くわけですが、火加減が少しでも違うと焦げたり、べちゃべちゃになったりしてしまいます。そこで、今回は「めざせ！炊飯マスター！」ということで、五感をフル稼働して、おいしいごはんを炊く秘けつを友田から伝授しています。



実際に目の前でごはんを炊き上げると、子どもたちは大興奮。炊きあがりの鍋底を確認するドキドキ感をみんなで楽しみました。調理実習でもおいしいごはんを炊いてくれるはず！よかったら、おうちでも炊いてみてもらってくださいね♪

給食いぼれ話

くま小珍百景一

給食委員会では、様々な給子ユーブを撮影・放送しています。「給食委員会II動画」という意識をもっている子が多く、私がビデオカメラを持って現れると、「まさか、撮るんですか?!」というお約束なりアクションをしてくれれます。恥ずかしいと言いながら、上手に演じてくれるあたり、さすがやる気マックス給食委員です。

先日、9月から導入された牛乳の紙パックに関する動画を作成しました。今回の動画テーマは「くま小珍百景」。『今回の珍百景の投稿は、牛乳パックに「愛知県」が隠れている』という流れで話が進みます。給食の返却の仕事と並行して撮影を進めたのですが、撮るよ!の声から10分で、私の無茶ぶりにもしつかりと応えながら、レポーター、投稿者、スタジオの人(?)をやり切ってくれました。この給食満喫がご家庭に届くころには、放送後だと思えます。どんな内容だったか、お子さんに聞いていただきましたところですが、上手に話せない子もいると思うのでネタばらし。実は牛乳パックに描かれている牛の絵をよく見ると、体の模様が愛知県のシルエットになっているんです。試食会でも見ていただきましたか? くま小ホームページにアップしている「クマスタグラム」で給食の写真をチェックできます。ぜひそちらでお子さんと一緒に「くま小珍百景」を確認ください。



10月の給食から新献立の「ルーロー飯」を紹介します。パートナー都市 台中市の特別献立として提供したものです。五香粉を使って本場の味に近づけました。風味が苦手な子もいるかな?と心配していましたが、「もっと食べたかった!」と大変好評でした。ご家庭でもいかがですか?

ルーロー飯

材料 (4人分)	作り方
豚肉 (角切り) 240g	① しょうが・にんにくはみじん切り、たまねぎは あらみじん切りにする。
しょうゆ 小さじ2/3	② たけのこは細切りにし、ゆでる。
酒 小さじ1	③ 豚肉はしょうゆ・酒をあわせた中に20分くら いつける。
たまねぎ 80g	④ 油を熱し、しょうが・にんにくをいため、豚肉・ たまねぎ・たけのこの順にいため、水を加え煮る。
たけのこ 40g	⑤ 沸騰したらあくを取り、砂糖・酒・しょうゆ・ オイスターソース・五香粉を入れ煮込む。
しょうが 1.2g	⑥ 最後に水溶きした片栗粉を加え、ひと煮立ちさ せる。
にんにく 1.2g	⑦ ごはんに⑥をかけて食べる。
サラダ油 小さじ1	※ 五香粉の量は、少量から入れて、好みに合わせ て調整してください。給食ではひとり0.02g使 いました。
五香粉 少々	
砂糖 大さじ1弱	
しょうゆ 小さじ2	
酒 大さじ1/2	
オイスターソース 小さじ2/3	
片栗粉 小さじ2	
水 80~100mL	