

楽しくおいしく食べて健康に

給食満喫

## くま小の食育を広めよう！—小学生新聞の取材を受けました—

写真はプリントでご確認ください

左の新聞は名古屋リビング新聞社という会社が発行している『小学生新聞』です。年に2回発行されるこの新聞の中に学校生活特集というページがあります。「名古屋市で食育に力を入れている学校の取材をしたい」との話が教育委員会に入り、「それなら熊の前小学校でしょう！」ということで、今回取材を受けました。

取材に来てくれた方は、ホームページを見てから来校してくれたそうで、「ホームページから、食育への圧を感じました」と言っていました。「圧」じゃない言葉を探していらっしゃいましたが、「圧」以上にぴったりくる言葉が見つからなかったようです（笑）ホームページには、私の食育愛が詰まっていますので、そう感じてもらえたなら、願ったり叶ったりです。食育ソングも聴いてくださり、子どもたちが作詞作曲したことを伝えると、完成度の高さに大変驚いていました。

インタビューでは、くま小の食育で大切にしてきた「楽しさ」や「家庭との連携」「食育を進める上で苦労したこと」などについてお話をさせていただきました。また、子どもたちの給食の様子も取材したいとのことだったので、会食中の様子も撮影していかれました。私もいつもの小道具（〇×ブザー）を持って子どもたちの食器の配置や会食の仕方を判定している様子を撮影していただきました。取材中も、会食の様子も撮影中も、子どもたちがとても楽しそうなのを感じていただけたようで安心しました。

さて、取材した内容をまとめたものは、2月発行の新聞に載るそうです。ここに載っている写真は表紙（他校の記事のもの）ですが、この紙面一面分がくま小についての特集になります。どんな風にくま小食育が紹介されるかワクワクします。くま小の食育の楽しさが、また名古屋市に広がりますね！2月にお子さんがカラー版の新聞を持ってきたら必読ですよ！楽しみにしててくださいね♪

# 給食ごぼれ話

## —今年の流行歌—

今年の6年生も音楽の学習で食育ソングづくりに取り組んでくれました。(今年度の食育ソングづくりの詳細については、専科教員の平林先生が現在まとめてくださっています。給食満喫発行までもうしばらくお待ちください。)

食育ソングといえば、昨年度の6-2が作った『だし』。6-2のテーマは?と振られると、思わず「だしー!」「出汁じゃないよ」の振りには「出汁だよ!」と応えてしまう中毒性がありました。(いまだににんじん多数)

先週、新食育ソングのミュージックビデオをお披露目し、全校で盛り上がりました。今年度は6年4クラスと特別支援級が作成した全5曲。どの曲も、歌詞は伝えたいことが端的にまとまっていて分かりやすく、そして、曲の中毒性が高い。私もビデオの編集をしながら、いつの間にか口ずさみ、編集が終わっても頭の中でエントレス再生されるほど。これは流行間違いなですね。ホームページでも聴けるようにする予定です。ミュージックビデオでは、子どもたちが振りをつけて歌っている様子や演奏している様子、練習風景が見られます。保護者のみなさまにもぜひ見てください!そんなわけで、作品展期間中、ホールで流しておきます。作品展を見ながら、思わず口ずさんでしまうかも?ぜひお立ち寄りください!ね!



10月の給食から「とうふのチリソース」を紹介します。えびチリのチリソースにたっぷりとうふが入ったものをイメージしてください。えびって高いですよ…お財布にやさしい給食レシピです。

### とうふのチリソース

材料 (4人分)	作り方
むきえび 160g	① にんじん・たまねぎ・ピーマンは細切り、しょうが・にんにくはみじん切りにする。 ② むきえびはゆで酒をふる。 ③ とうふはさいの目に切りいためはじめの前にゆでる。 ④ 油を熱し、しょうが・にんにくをいため、にんじん・たまねぎ・ピーマンの順に塩・こしょうしながらいためる。 ⑤ やわらかくなりはじめたら水・コンソメスープの素・砂糖・しょうゆ・トマトケチャップ・トウバンジャン・むきえび・とうふを入れ煮る。 ⑥ 最後に水溶きした片栗粉を加えひと煮立ちさせる。  ※ トウバンジャンの量はお好みで加減してください。
酒 小さじ1/4	
とうふ 280g	
にんじん 40g	
たまねぎ 120g	
ピーマン 40g	
しょうが 2g	
にんにく 2g	
サラダ油 小さじ1/2	
塩 小さじ1/4	
こしょう 少々	
コンソメスープの素 小さじ1	
砂糖 少々	
しょうゆ 小さじ2/3	
トマトケチャップ 大さじ2強	
トウバンジャン 少々	
片栗粉 大さじ1/2	
(水) 40~60mL	