



給食が始まりました！

給食が始まって早、数週間。給食満喫第1号でお知らせした通り、熊の前小学校では、「給食準備・片付け中のマスク着用」「前向きでの会食」を継続しています。これまではマスク着用で過ごしていたので起こらなかったのですが、今年度は給食時間のマスク忘れをちらほら見かけます。ナフキンとセットで用意したり、予備のマスクをランドセルに用意したりしていただくと助かります。

引き続き感染症対策が続いていますが、熊の前小学校の給食は変わらず『おいC、たのC給食』です。給食開始日のソフトめんの残食量は、わずか800g(高学年4名分)。欠席分を考慮しておりませんので、欠席分を引けば、初日から残食率0%です。さすが、くまっ子です。

1年生もがんばっています♪

1年生の給食開始前には、友田先生による「給食開始前の食育」を行いました。

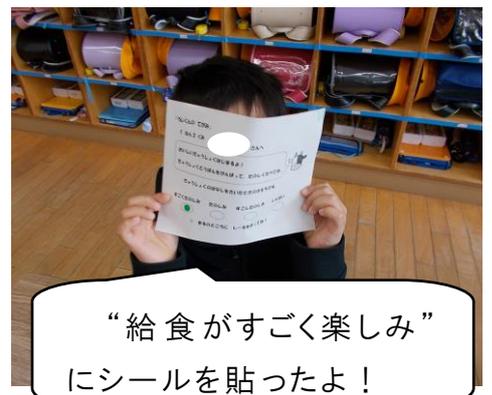


私の給食愛を詰め込んだくま小の給食自慢に、子どもたちは「おいしそう～。おなかすいたあ」とうっとりして聞き入っていました。さらに、手洗い検定やエプロンの着方間違い探しなどを行うと、「帽子から髪の毛がでてきているよ！」「ボタンがちゃんと留められてないじゃん」とノリノリで授業に参加していました。マナーに関するクイズも、全問正解。すばらしいですね。

最後に「うしくん(友田先生の友人パペット)から手紙」が届くと、子どもたちは大喜び。今日の食育を受けたときの気持ちをシールで示してもらいましたが、多くの子が楽しみにしてくれている様子が分かりうれしくなりました。

45分いっぱい話をしましたが、みんなしっかりと話を聞いていました。

19日から始まった給食では慣れない手つきで給食の準備をしていましたが、身支度は完璧！「給食、本当においしいわ」と毎日つぶやきながら、あっという間に食べ終わってしまう子、「苦手なコーン、食べてみたけど、今日は3つしか無理だった」と報告してくれる子など、色々な子がいます。給食も食育も楽しみながら過ごしてもらえると嬉しいなと思います。



“給食がすごく楽しみ”
にシールを貼ったよ！



給食こぼれ話

やる気MAX! 給食委員会

熊の前小では、5年生から委員会活動が始まります。数ある委員会の中でも、給食委員会は、給食の片付け補助や給Tubeの作成など一番大変な委員会だといっても過言ではありません。そんな委員会なので、やりたいと言ってくれる子がいなかったらどうしよう...ということも心配になります。担任の先生にうかがうと「給食委員会に入りたいという子が多く、白熱したじゃんけん大会が繰り広げられていましたよ」と聞くことができ、ホッとしました。

激戦を勝ち抜いてきた給食委員会の子どもたちは、とにかくやる気がすごい。給食委員会を引張っていききたいと委員長に立候補した6年生は、なんと7人！その立候補あいさつもすばらしいものばかりでした。

「調理員さんの負担が減るように、片付けの仕事をがんばりたいです」

「給食委員会をやるのが2回目なので、5年生にやさしく仕事を教えてあげたいです」

紙面の都合ですべて紹介できないのが残念ですが、どの子のあいさつにも「くま小愛」そして「給食愛」があふれていて、指導に当たっている先生方と感動してしまいました。

そんなやる気に満ちあふれた給食委員たちです。給食の片付けの仕事も覚えるのが早いだけでなく、めちやくちや手際がいいのです。心強い限りです。今年度第1回目の給食委員会給Tubeもすでに放送済みですし、子どもたちから企画も上がってきています。どんなことができるか、ワクワクしています♪



4月の給食から、「はるさめとひき肉の中華いため」を紹介します。シンプルなメニューですが、ごはんがすすむのです！苦手なものが多い1年生が「これはおい」とおかわりをしたそうです。はるさめはエネルギーのもとになります。野菜もしっかりとれる一品です。

はるさめとひき肉の中華いため

材料（4人分）		作り方
豚肉（ミンチ）	120g	① にんじんはいちょう切り、チンゲン菜は2cmくらいに切り、しょうがはみじん切りにする。 ② たけのこはひと口大に切りゆでる。 ③ しいたけはぬるま湯でもどし細切りにする。 ④ はるさめは固めにゆで流水でさまし、水切りする。 ⑤ 豚肉・しょうがをいため、にんじん・しいたけ・たけのこの順に塩・こしょうしながらいためる。 ⑥ やわらかくなりはじめたら、チンゲン菜・砂糖・しょうゆ・酒・はるさめを入れさらにいためる。
はるさめ	40g	
にんじん	60g	
チンゲン菜	100g	
たけのこ	40g	
しょうが	2g	
干しいたけ	2g	
塩	小さじ1/2	
こしょう	少々	
砂糖	小さじ2	
しょうゆ	大さじ1	
酒	小さじ1	