



# 給食こぼれ話

「焼きそばでうまれる「感謝の心」

6月に焼きそばを提供しました。提供日には、『調理の様子給Tube』を送りました。動画は、焼きそばが完成し、汗だくで息が切れている調理員さんから、子どもたちへのメッセージが流れたところで終わります。

焼きそばが作られていく様子を真剣に見ていた子どもたち。あるクラスでは、動画終了直後に、自然と拍手が起ったそうです。また、あるクラスの男子は、動画が終わったところでテレビの下へ移動し、「ありがとっ！」とテレビに向かってお礼を伝えていたそうです。調理員さんにごにお礼を伝えたくなつたんでしょうね。なんともかわいい行動です。

食育には、「6つの観点」があり、その一つに「感謝の心」があります。給Tubeを見て、給食作りの大変さを感じとり、拍手をしたり、お礼をしたりするくまっ子たちには、間違いなく「感謝の心」が育っているなと感じた出来事でした。その日の焼きそばの残食率が低かったことは言うまでもありません。

引き続き、「感謝の心」が育つ食育に取り組んでいきたいと思えます。



5月に新献立として提供した「ガパオライス」を紹介します。ガパオライスは、タイ料理です。本場では、ホールバジルを使って作ります。給食では、ナンプラーが使えないので、しょうゆをベースとして雰囲気了近付けました。

暑くなると、食欲が落ちますが、香辛料を使うことで食欲が増します。また、少し辛みがあるので、ごはんも進みます。夏にぴったりのごはんです。ぜひお試しください。塩やチリペッパーソース、バジルの量は、味見をして調整してください。

## ガパオライス

材料（4人分）		作り方
鶏肉（ミンチ）	160 g	① たまねぎ・ピーマン・パプリカ・にんにくはみじん切りにする。
レンズ豆	40 g	
たまねぎ	120 g	
ピーマン	40 g	
パプリカ	20 g	② 油を熱し、にんにくをいため、鶏肉・レンズ豆・たまねぎの順に塩・こしょうしながらいためる。
にんにく	2 g	
サラダ油	小さじ 1/2	③ やわらかくなりはじめたらピーマン・パプリカ・砂糖・しょうゆ・オイスターソース・チリペッパーソース・バジルを入れ、さらにいためる。
塩	小さじ 1/6	
こしょう	少々	④ ごはんに③をかける。
砂糖	小さじ 2/3	
しょうゆ	大さじ 2	
オイスターソース	大さじ 1/2	
チリペッパーソース	少々	
バジル	適量	