



世帯数配布

【給食だより・食育だより】

令和4年度 第10号
熊の前小学校

祝！受賞

熊の前小が「文部科学大臣表彰」を受けることになりました！

10月4日、熊の前小学校が、文部科学大臣表彰を受けるということが、文部科学省より発表されました。

「学校給食優良学校」は、各都道府県より推薦を受け、学校給食の

実施に関して優秀な成果を上げた学校が表彰されるものです。文部科学省で審査を受けて、表彰される学校が決まります。今年度、表彰を受けられることになったのは、全国でわずか5校でした！

この表彰校数は、年々減ってきており、愛知県教育委員会の先生からは、「半分以上が落とされます」と聞かされておりました。学校と家庭が一丸となり、『チーム熊の前』として、こんなに前向きに食育に取り組んできたので、きっと文部科学省にも認めてもらえるはず！と思う一方で、やはり不安もありました。表彰を受けられるという一報を聞いたときは心底ホッとしました。

本来なら、10月13日に開催された全国学校給食研究協議大会で、校長先生が表彰状を受け取る場所だったのですが…コロナウイルス感染症の影響で、今回は表彰式には参加できなくなってしまいました。校長先生が、全国大会で表彰される姿と共に、表彰されたことをお知らせしたかったのですが、それはかなえることができませんでした。残念。

全国でたった5校しか選ばれなかった表彰校の中に入ることができたのは、熊の前小の食育を楽しんでくれた子どもたちと、それを支えてくださった保護者の皆様のおかげだと思います。本当にありがとうございます。表彰を受けることができ、終わりというわけではありません。まだまだ今年度の食育実践は続きます。今後も熊の前の食育にご理解ご協力をよろしくお願い致します。

最後にお知らせです。今年度も家庭教育セミナーを「食育」でやらせていただくことになりました！もうすぐ案内もあると思います。ご参加お待ちしております♪

令和4年度 学校給食文部科学大臣表彰

【学校給食優良学校等（学校）】

番号	都道府県名	学校名	代表者名
1	神奈川県	横浜市立小机小学校	鈴木康史
2	石川県	金沢市立小立野小学校	沖田拓
3	愛知県	名古屋市立熊の前小学校	渡邊俊
4	埼玉県	春日部市立東中学校	小林修
5	鹿児島県	鹿児島県立串木野養護学校	榎本博

給食こぼれ話

— 毎日こぼれ話 —

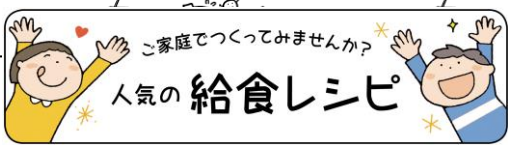
今年度より、学校ホームページに給食の写真と食レポを掲載しています。チェックして下さっている方はどのくらいいるのでしょうか。1学期は、4～6年の児童や給食委員会の児童に食レポを書いてもらい、それらを掲載してきました。1～3年生には、2学期後半から挑戦してもらおうと考えています。

くまつ子は、だんだん食レポが上手になっていくと以前のこぼれ話でも紹介しました。とはいえ、毎日ただ食べているだけで、上手においしさの表現ができるようになるわけはありません。

4年生の児童は、自主勉強のノートにほぼ毎日、その日の給食の絵と感想を書いています。ある日の食レポを紹介します。

「今日の給食で一番おいしかったのは、煮込みハンバーグです。お肉がやわらかく、たれ、お野菜が米に合っており、口直してスープを飲みました。あつさりしていて、飲みやすかったです。」

味わいや食感に触れたすばらしい食レポですよーやはり毎日の自主トレによつて、食レポ力がどんどん向上するのがよく分かるなと感じました。ほかの食レポもホームページに掲載しております。お時間あるときに、ぜひお子さんと一緒にチェックしてみてください。



今回は、わが家の食育エピソードでリクエストいただいていた「ひじきのいため煮」と子どもたちが愛してやまない「れんこんチップス」「とり肉のたつた揚げ」のレシピを紹介します。

ひじきのいため煮		いろいろがきれいで、お弁当にもピッタリです。	
材料（4人分）		作り方	
まぐろ油漬	50 g	①	にんじんは細切りにする。
にんじん	30 g	②	とうもろこしは汁を切る。
とうもろこし（缶）	20 g	③	まぐろ油漬は油を切る。
ひじき（乾燥）	8 g	④	ひじきは水洗いしもどす。
サラダ油	小さじ 1/2	⑤	油を熱し、にんじん・ひじきをいためる。
砂糖	小さじ 1	⑥	とうもろこし・まぐろ油漬・砂糖・みりん・しょうゆを入れさらにいため、しっかり火をとおす。
しょうゆ	大さじ 1/2		
みりん	小さじ 1/3		

れんこんチップス		もっと食べたいというリクエスト多数。	
材料（4人分）		作り方	
れんこん	120 g	れんこんは1 mmの輪切りにし油で揚げ、塩をふる。	
油（揚げ油）	適量	(140～150℃を保つ)	
塩	0.4 g		

とり肉のたつた揚げ		下味がしっかりついていて、冷めてもおいしいです。	
材料（4人分）		作り方	
鶏肉（たつた揚げ用）	120 g	①	しょうがはすりおろし、汁をとる。
しょうが	4 g	②	鶏肉はしょうが汁・しょうゆ・オニオン粉をあわせた中にしばらくつける。
オニオン粉	少々	③	鶏肉に片栗粉をまぶし、油で揚げ、1人2個とする。
しょうゆ	大さじ 1弱		(160～170℃を保つ)
片栗粉	40 g		
油（揚げ油）	適量		