



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ところだったのですが…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えます。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願います。

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えます。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

給食ごぼれ話

— 毎日「こぼれ」自主トレ —

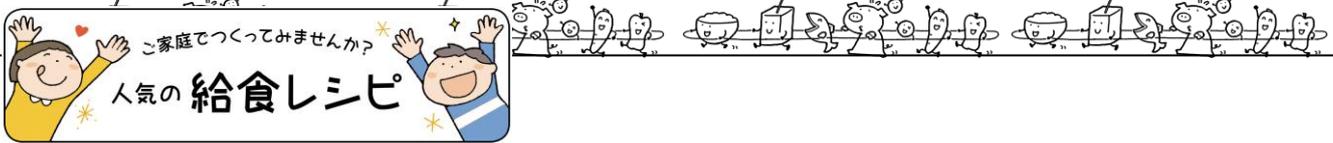
今年度より、学校ホームページに給食の写真と食レポを掲載しています。チェックして下さっている方はどのくらいいるのでしょうか。1学期は、4～6年の児童や給食委員会の児童に食レポを書いてもらい、それらを掲載してきました。1～3年生には、2学期後半から挑戦してもらおうと考えています。

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「ごぼれ話」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。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		