

# 給食だより

令和7年1月31日

川崎市立小杉小学校

## 給食で小杉小の6周年をお祝いしました

1月25日、小杉小は開校から6年がたちました。1月の運営委員会で、子どもたちから「給食時間に小杉小の6歳の誕生祝いがしたい!」とリクエストをもらい、1月31日(金)の給食のポークカレーに、ハートや星、花などの形にカットした「ラッキーにんじん」を入れました。当日は、給食委員会の児童が自分たちで考えた原稿をもとに、給食時間に放送をしました。これからも給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食づくりをしていきたいと思ひます。



←「ラッキーにんじん」は、各クラスに10枚程度配りました。



## 2月

### の給食のお知らせ



#### 季節の食品

キャベツ ごぼう 小松菜  
セロリ 大根 長ねぎ 白菜  
ブロッコリー ほうれん草 のり

#### かながわ産品学校給食デー 2月27日(木)

ごはん 焼きのり 牛乳 さばの塩焼き キャベツのおかかあえ  
豆腐と大根のトロみ汁

神奈川県内産の米・焼きのり・牛乳・キャベツ・大根を使用した献立です。



節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。



イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使ひます。



いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願ひます。



太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年は東北東)を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。



年越しそばと同じように、新年への願ひを込めてそばを食べる風習があります。



体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。



節分の日になんで、給食では3日(月)に袋入りのいり大豆がつけます。

## 5年生 食育の授業を行いました！

### ○学級活動「自分で朝ごはんを考えよう」

11月、5年生の学級活動の時間に、「自分で朝ごはんを考えよう」という食育の授業を行いました。朝ごはんを考えるためのポイントを栄養職員から伝え、「冷蔵庫にある食材で考える」「自分で作れる」「20分で作れる」という条件のもと、一人ひとりが朝ごはんを考えました。GIGA端末を活用しながらお互いの意見交流をし、朝ごはんの大切さを知り、また高学年として自分で食事を準備することへの意識を高めることができました。

その後、それぞれが自宅学習で朝ごはんづくりにチャレンジしました。ご家庭でも学習にご協力いただき、ありがとうございました。



### ○家庭科「食べて元気！ご飯とみそ汁」

12月には、家庭科の単元「食べて元気！ご飯とみそ汁」で「だし」のよさについてゲストティーチャーとして授業を行いました。

当日は「だし」＝うま味の効果、給食で使っている昆布・厚削り節を紹介しました。

子どもたちは煮干しだし、だし入りのみそ汁・だし無しのみそ汁も飲み比べをし、「だし」の役割について知りました。「だし無しのほうがしょっぱく感じる！」「だし入りは風味があっておいしい！」など、それぞれ感想を言い合っていました。

その後の調理実習では、根菜類の火通りに苦戦したり、汁が足りなくなってしまったり、乾燥わかめが思ったよりも膨らんでしまったり・・・と、普段何気なく口にしているみそ汁も、とても奥深い料理であることが実感できたようです。

今後も担任と協力しながら、よりよい食育を行いたいと思います。

