

きゅうしょく がつ 給食だより 1月

ねん がつ か
2024年12月24日
みなみのがわしょうがっこう
南野川小学校

ことし のこ ところ 1 週間ほどとなりました。ひも 短くなってきて、寒さも厳しくなり、かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期でもあります。感染症予防のためにも、こまめに手洗いをして栄養バランスのよい食事と十分な休養をとることが大切です。

がつ こんだて 1月の献立から

寒さが厳しい時期なので、温かい献立や、季節の食品をできるだけ多く使っています。また、日本の食文化に触れられるように、雑煮も取り入れています。

○新献立

9日(木)「さばのねぎみそかけ」

油で炒めた長ねぎに、水・赤みそ・砂糖・みりん・酒・片栗粉を入れてたれを作り、焼いたさばにかけました。

○行事食

27日(月)「給食週間」

ごはん 焼きのり 牛乳 さけの塩焼き 煮びたし みそ汁

○15日(水)「かながわ産品学校給食デー」

ごはん 赤しごま 牛乳 肉じゃが みそ汁

神奈川県内産の米・牛乳・大根・小松菜を使用した献立です。

○季節の食品

大根、キャベツ、ごぼう、小松菜、セロリ、ほうれん草、長ねぎ、白菜、のり

ねんせい ねんせい しょくいく じゅぎょう じっし 1年生・2年生に食育の授業を実施しました

12月に1・2年生へ「いろいろたべよう」という授業を、特別活動の時間で実施しました。担任と栄養士が協力をして、いろいろな食べ物を食べることの大切さについて紙芝居を使って伝えました。事前のアンケートでは、野菜やきのこを苦手と回答していた児童が多かったですが、授業を通して苦手な食べ物にひと口でも挑戦してみよう!と意気込む様子が見られました。同じ題材ではありますが、1年生の時には食べ物にははたらきがあるということを学習し、2年生では活動の中で3つのはたらきの色分けを行います。2年間をかけて、食べ物のはたらきについての理解を深めていきます。2年生のワークシートの振り返りでは、「苦手な物も食べてみたらおいしかった」「楽しかったのでまたやりたい」と楽しんでチャレンジをしていました。2年生の保護者の皆様、子どもたちへの励ましのメッセージもご記入いただきありがとうございます。1年生も冬休み前にワークシートを持って帰る予定ですので、ぜひご家庭でお子様の頑張りを聞いていただけたら嬉しいです。



給食室より～12月に2回目の自校献立を実施しました～



年に2回の自校献立のうち、12月19日に2回目の自校献立を実施しました。

南野川産のブロッコリー

毎年3年生が総合でお世話になっている、南野川のブロッコリー農家さんにご協力いただき、地域の畑でとれたブロッコリーを納品していただきました。(写真①) 毎年3年生は、総合学習の時間を使って校内でブロッコリーを育てます。学習の中で、南野川のブロッコリーをぜひ給食で出してほしい、という声もあがっていました。今回給食で出してみたところ、3年生以上の子どもたちは総合学習をしっかりと覚えていて、地域の農家さんが育ててくれる様子を思い出しながら、大事に(でもペろりと)おいしく食べていました。給食後のアンケートでは、9割以上が「おいしかった」と回答があり、ブロッコリーが苦手、という子の中でも苦手だけど食べられた、という声もありました。食べた感想では「甘くてみずみずしかった」「また食べたい」等の声が、農家さんへの感謝の言葉とともに上がっていました。

ジャンボ揚げぎょうざ

毎年人気のメニュー、調理員さん手作りのジャンボ揚げぎょうざを今年も実施しました。この日は特に手のかかる献立ということで、調理員さんは朝6時前から出勤されて、仕込みを始めてくださっていました。たった5名の調理員さんで、約400人分のぎょうざを真の量が均一になるように丁寧に包みます。(写真②、③) それをたっぷりの油でからっと揚げて、周りカリッと、中はジューシーなおいしいぎょうざが出来上がります。(写真④) 直径16cmほどの大きなぎょうざの皮を使用するので、お皿の半分を占める大きな揚げぎょうざになります。当日は、ぎょうざを作る様子を動画に撮り、給食時間に流しました。

特別栽培米

通常の給食では、神奈川県や山形県のお米を使用することが多いですが、今回は市の取り組みのひとつとして新潟県産のコシヒカリのうち、化学肥料や農薬を通常の半分以下に減らして作られた「特別栽培米」を使用しました。化学肥料や農薬の使用量が少ない分、田んぼのきれいな水や土を守り、そこに暮らす生き物たちが住みやすい環境を守ります。給食時間に短い動画を流し、この特別栽培米についても学習を深めました。



写真①



写真②



写真③

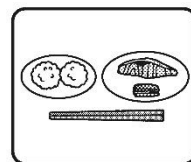


写真④

1月24日～30日は全国学校給食週間

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもたちへ無料で昼食を提供したことが始まりといわれています。戦争中は食料不足などにより一時中断されましたが、昭和22年(1947年)に児童の栄養改善のために再開されました。

1月27日には「給食週間」の行事食として、給食開始当時にでていたような和食の献立を提供します。行事食を通して給食の歴史と、給食の役割や意義を伝えていきたいと思えます。



全国学校
給食週間

参考：少年写真新聞社2024