

平成24年度



給食メニューの紹介



いよいよ新学年のスタートです。

給食は、2年生から6年生までは9日から始まります。

新しいクラスになりますので、みんなで仲良く、楽しく食事しましょう。

そして、1年生のみなさんは、13日から給食が始まります。

たくさん食べて、元気で学校に通ってきてくださいね。

1年生のお友だちのために、給食室で、配ぜん車をかざり付けてもらいました。

2012年4月メニュー



5月メニュー

5月にはいろいろなイベントがあります。

・**そらまめのさやむき(5月10日)**...1年生の子どもたちに、そらまめのさをむいてもらいます。むきあがったそらまめは、当日の給食で塩ゆでにして出す予定です。

・**あざみ班給食(5月22日)**...1年生から6年生までが一緒にお弁当を食べます。6年生が中心になり、教室から出ていつもと違う給食の時間を過ごします。

・**バイキング給食**...5, 6年生は、5月にバイキング給食を予定しています。各クラスからメニューのリクエストをもらい、子どもたちが大好きなメニューもたくさん取り入れます。バイキング給食をきっかけに好きなものだけではなくいろいろなもの組み合わせで食べられるようになるといいですね。

そのほか、各学年でも外部講師をお呼びして、食育教室を予定しています。

今月から主な食材の産地情報を掲載しています。

6月メニュー	6月に入りました。今月は食育推進月間です。毎日の食事を見直すことで、よりよい生活習慣を子どものころから獲得するようにします。身体に良い食事メニューもいくつか盛りこんであります。 6月4日 シシャモのからあげ 6月14日 まごわやさしいごはん  子どもたちの声を給食メニューに積極的に取り入れられるよう、今月から職員室前に「給食メニューリクエストボックス」を設置しました。初日からたくさんのリクエストが入っています。 リクエストされたメニューは、いつごろ出せるか、出せない場合は理由を簡単に書いて、子どもたちに返事を書くようにしています。どのようなメニューがたくさんあがるかが楽しみです。
7月メニュー	夏バテ予防は旬の食べ物で！ もうすぐ梅雨明け、夏本番間近です。楽しい夏休みももうすぐですね。この時期は、暑さで食欲が落ちがちです。 また、気がつかないうちに汗をかいていることがありますので、早めに水分補給とバランスのとれた食事を心がけて元気に夏を過ごしましょう。 暑い時期は、さっぱりとした「そうめん」やお茶漬けなど、炭水化物(黄色の種類の食べ物)に偏り、おかずものを食べないで過ごしがちです。主菜(赤い種類の材料を使った料理)や副菜(野菜やきのこなど、緑の種類の材料を使った料理)を一緒にとるようにしましょう。
8月メニュー	食育の授業で、伝統的な食材を作ります いよいよ2学期のスタートです。8月末と10月に6年生は「みそづくり教室」を予定しています。学校で大豆をゆで、それをつぶしたものと、塩、こうじと混ぜて仕込みます。うまくできたら、学校給食メニューでも使う予定です。
9月メニュー	いよいよ運動会です！ 9月下旬には、運動会が予定されています。9月中旬からは、運動会練習が本格的にスタートします。練習が終わったら、水分補給をするのはもちろんですが、早めに休んで体の調子を整えるようにしましょう。 子どもたちの健康と、給食に関心を高めてもらうため、12日から栄養ボードを職員室前に設けます。 毎日の献立材料を子どもたちにチェックしてもらう予定です。



夏の間種をまいた大根が育ちました。
20日の朝だけですが、児童玄関前にかざっておきました。

運動会も無事終わり、いよいよ秋本番です。
6年1組が8月に仕込んだみその天地返しをしました。



左: 天地返し前

右: 天地返し後



10月メニュー

こうじの粒が残り、まだ若いけれど、もうしっかりみその香りと味がして、食べられる状態です。

6年2組は今月みそ作り教室を予定しています。
どちらのみそも、給食等で活用したいと思います。

1年生は11月2日に食育教室を予定しています。

人参をテーマにしたものなので、7月から学校農園で育てた人参が少しずつ大きくなっています。無事大きくなったら、当日の授業に使用する予定です。



植えてから2か月半経過しました。

学年園で育ったにんじんが、収穫の秋の日をむかえました。
子どもたちの食育のため、これからきれいに洗って授業で使います。
取れたてのにんじんや、土のにおいを感じ取ってもらえるといいなと思います。



11月メニュー

3年生は現在国語の授業で「変わりゆく大豆(とその他の食べ物)」について
学習を進めています。

子どもたちに実際の大豆と加工品を見てもらうため、児童昇降口にいろいろな大豆と加工品を展示しています。5年生のお米教室でいただいたわらを使った納豆や、みそなどを見てさわってもらい、食に関する理解を深めてほしいと思います。



12月メニュー



清和小校内の、空きスペース(戸棚)を利用して、きのこ栽培を行いました。

最初に出たのがしいたけ。次がエノキとエリンギです。



栽培1か月ほど経ったところで、しめじが出てきたので、校舎・児童昇降口に展示しました。

また、様々な大きさのみかんが手に入ったので、子どもたちに実物を見てもらっています。(長崎産です)

食べ比べはできませんが、スーパーで売っている、大きさのそろったみかんだけが取れる訳ではないことを知ってほしいです。