

## 

平成 26 年 11 月号 杉並区立杉並第四小学校 栄養士 古田 香織

# 11月23日龄何0日



朝晩の気温が下がり、秋の深まりを感じますね。これから寒さが本格的になりますので、 しっかり食べて体力をつけ、風邪をひかない丈夫な体を作りましょう!

さて、11月23日といえば…「勤労感謝の日」ですね。「勤労感謝の日」は国民の祝日の一つで、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう日」として、1948年(昭和23年)に制定されました。この日はもともと「新嘗祭」という、「農作物の収穫に感謝するお祭りが行われた日」でした。今年もたくさんの農作物が収穫されたことに感謝し、食べ物を大切にしましょう!



朝ごはん!

### 2年壁・食管の援禁を行りました

10月22日 (水) 4校時に 2年2組、24日 (金) 5校時に 2年1組で「朝 ではんで元気モリモリ!」という授業を行いました。「ヘルプマンとすぎマルくん」という紙芝居を通して、朝食を食べるとどのようなよい

ことがあるのかを考えました。朝食の効果を知り、その大切さを認識したようです。

\*\*\*\*\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*

\*\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*

\*\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

\*\*

んと食べる習慣を身につけましょう!

「ヘルプマンとすぎマルくん」 の紙芝居を読みました。みんな 学物に違いていました。



「*韜ごはんをおいしく*養べるために、*今*首からがんばりたいこと」を書きました。



### 3年壁。食育の腹膜を行り寄した 多冬



10月28日(火)4校時に3年2組、5校時に3年1組で、食育の授業を行いました。 『食 で物信号「き・あか・みどり」』という授業です。「黄」「赤」「緑」の食品のグループ分け について学習しました。児童は斑ごとに分かれ、配られた食品カードを三色に分類しま した。当日の給食に使った食材も、三色に分類しました。最後に「栄養の歌」を歌い、 これから頑張りたいことを書きました。「きいろ・あか・みどりをバランスよく食べたい。」 など前向きな言葉が書かれていました。



きゅうしょくじかん 合い でき 給食時間に、「3匹の お見舞い」という紙芝居 を読みました。

> **慰られた後いカードを** さんしょく ぶんるい 三色に分類しました。 寒天って何色? ぁぶらぁ 油揚げは何色かなぁ?





がこと 新年に配った 食品力 ードを「黄・赤・緑 | に分類して貼り、答え 合わせしました。

> きいで 最後に「栄養の歌」を歌いまし た。とても盛り上がりました!

#### 

#### <sup>むらさきいも</sup> 紫 芋のクッキー

(材料 (クッキー約90枚分)]

バター160g・さとう 140g・卵 1個・小麦粉400g・ 『sates to またり できょう たまご ままり てきぎ 紫 芋160g・レモン汁大さじ1強・ 卵(つや出し用)適宜 【作り方】

「90周年紅白クッキ ー」は、紫芋とプレ ーン生地の 2巻で作 ります。新献立です。

- ① 紫 芋は皮をむいてカットし、蒸してつぶし、レモン汁を混ぜて裏ごしする。
- ② 室温に戻したバターに砂糖を少しずつ加えながら泡立て、クリーム状になった ら溶いた 卵 を少しずつ加える。
- ③ ②に①を加え、よくすり混ぜる。
- ④ ふるった小麦粉を加え、さっくりと混ぜながら生地にまとめる。
- り 冷蔵庫で 30分ほど寝かす。
- 6 ⑤の生地を5mm の厚さにのばし、クッキー型で抜く。 つやだし用 卵 液を塗る。
- ⑦ 鉄板に並べ、オーブンで焼く(150~160℃で 20~25分程度)。