



いただきます！

平成 27 年 10 月号
杉並区立杉並第四小学校
栄養士 古田 香織

1 年生・食育の授業を行いました

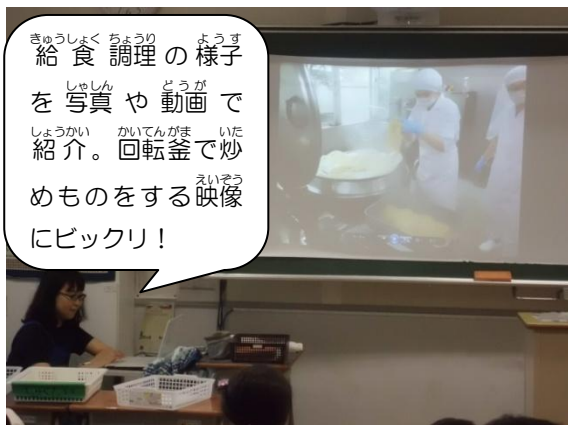


9 月 14 日（月）5 校時に 1 年 1 組、9 月 17 日（木）5 校時に 1 年 2 組で、『感謝の気持ちをもって「いただきます！』という授業を行いました。

まず、給食調理風景の写真や動画を見て、給食がどのように作られているのかを学習しました。子どもたちは「すご～い！！」の連発で、一生懸命働く調理員さんに釘付け！スライドのあとは、調理員の印南さんをお招きし、給食を作るときに使う大きな道具の実物を見せていただきました。大きな道具に、子どもたちは興味津津！実際に触らせてもらおうと、大興奮でした。調理の真似をして、実際に動かしてみる子もいました。

そのあとは、印南さんへの質問コーナー。「朝は何時から働いているのですか？」「重い物を運ぶのは大変ですか？」「火傷をしたことはありますか？」などの質問がありました。印南さんからは「みんなの健康を考えて一生懸命作っているのだから、給食をたくさん食べてもらえると嬉しいです！」というメッセージをいただきました。

最後に感想を書きました。「おいしい給食をいつもありがとう！」「私も調理員になってみたいな。」等の感想があり、授業の翌日からは、給食を残さず食べようという姿勢が見られています。「おかわりしたよ！」という声がたくさん聞こえています。



レシピサイト「クックパッド」に杉並区の給食が!



広報すぎなみ 9月11日号で紹介されていますが、9月1日より、料理レシピの投稿・検索サイト「クックパッド」に杉並区の給食レシピの掲載を始めました。

URL <http://cookpad.com/kitchen/12270765>

QRコード



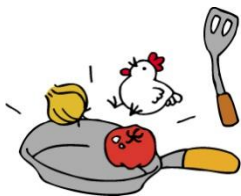
すぎなみ 給食 クックパッド で検索

することも可能です。ぜひご覧ください。

クックパッドのレシピは、単に給食の一人分量で計算したわけではなく、家庭でも作りやすいように、材料や調味料の分量を検証し直しました。作り方も、家庭

で作りやすいように工夫しています。さらに工程ごとに写真も入っていてわかりやすいので、ぜひご家庭でも調理してみてください。子どもたちと一緒に調理するのもいいですね。

おいしく作れたら、ぜひ「つくれば」に投稿してみてください。みなさまからの投稿をドシドシお待ちしております!



今月の給食から...

献立表にはのっていませんが、10月22日(木)のお弁当給食の日に登場する予定です。さつまいもがおいしい季節ですね。

いもようかん

【材料 (10人分)】

さつまいも 1.5本 (250g)・砂糖大さじ4・塩少々・牛乳大さじ3・
粉寒天大さじ1・水150cc・流し型 (目安: 8×10 cm程度)

【作り方】

- ① さつまいもは皮をむき、蒸してつぶす。(電子レンジで加熱してもOK)
※裏ごしすると、なめらかに仕上がります。
- ② 粉寒天は水に浸しておく。
- ③ ②を火にかけて煮溶かし、調味料、牛乳を入れ、①を加えて練る。
- ④ 水でぬらしたバッドやタッパ、お弁当箱等に③を流して、冷やし固める。

