

食育通信

かたりあい わらい ひろかる、たのしい しよくたく、うれいな

2023年(令和5年)4月19日
福山市立川口東小学校 No.1
(文責) 栄養教諭 黒川夕美

食育通信では、本校の学校給食や食育の取組、おすすめレシピなど食に関する情報をお伝えします。よろしくお願い致します。

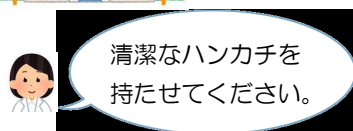
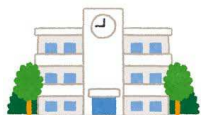
今年度も、新型コロナウイルス感染症予防のため、給食の時間は、「3密」を避けるなどの取組をしていきます。



給食の時間の取組

1 手洗い

食事の前後には、流水と石けんで手洗いをします。
給食当番は、手洗い後ペーパータオルで拭きます。



清潔なハンカチを持たせてください。



2 配ぜん

給食当番が配ぜんします。
当番以外は、座って読書などをして静かに待ち、準備ができたなら、手洗いをします。



給食着・帽子の準備をお願いします。
マスクも必要です。



3 前を向いて会食

会食時は、飛沫が飛ばないように前を向いて食べます。
適切な換気、大声での会話は控えます。



本校の給食室紹介

本校では、川口東小学校と誠之中学校を合わせて、約1000名分の給食を8名の職員で調理・配送をします。子どもから、「おいしいよ！また食べたい！」という感想が届く給食をガッツ & スマイルで目指します。よろしくお願いします。



給食を作る

私が好きなメニューを紹介

高見真弓

カレーライス

ルウは手作り。お店では売っていない。家で作っても、ちがう！その理由を研究中。



松井美枝子

さつまいものカレーライス

給食で新たな出会い。さつまいもは、カレーにおすすめ。

三好 泉

まめ菜サラダ

蒸し大豆と野菜を手作りドレッシングで和えたサラダ。給食を食べて、豆好きな自分を発見。

石岡璃子

かりんあげ

揚げた豚肉などを砂糖やしょうゆで作ったタレでからめた一品。最高で一す。

黒川由子

ピンゴソース

地元生まれのあまからソース。子供たちが大好きな味。家でも使っています。

佐藤亜紀

キムタクごはん

キムチのピリカラとたくあん、豚肉のうま味がギュギュッと詰まった人気メニュー。我が家でも大人気。

野村治美

ツナとほろごはん

給食は、ワカメ入り。ごはんがすすむ一品。

昼田愛子

さばのしょうが煮

ゆっくりと火が入る給食室の鉄釜でじっくり煮た煮魚は、家ではだせない味。

給食室にある おふろのような大きな釜 の紹介

給食室には、直径が80センチ、160リットルの水が入る釜が5つあります。煮物が得意な釜です。



この釜一つで1000人分の煮魚を作ることができます。



「給食のレシピがほしい。」「給食の食物アレルギーの対応が知りたい。」など希望があれば、連絡帳等で学校へお知らせください。

Tel: 953-7316 (担当) 栄養教諭 黒川

1年生の給食の時間

じゅんぴ



日直になったら、みんなの机をふくよ。

6年生が準備してくれたよ。その間は、静かに待つよ。



食べる前は、石けんでいねいに手を洗うよ。



いただきます



いいにおい。全部、食べられるかな。



こんなメニューだったよ。
・ポークカレーライス
・コーンサラダ
・牛乳

カレーをまろやかにするために！

- ・ナッツのかおりがするルウを作る。
- ・たまねぎをしっかりいためて、甘味をひきだす。



もりもり元気！



笑顔もいっぱい！



ぐんぐんのびるよ！年生！



給食室で、お祝いの花をパンの袋に付けました。

こんなメニューだったよ。
・パン
・ポークビーンズ
・小松菜サラダ
・牛乳

器をもって、食べるよ。



牛乳も、ゴクゴク飲むよ。



ごちそうさまでした



お花がとてもきれいでうれしかったよ。



一年生にとって、目の前に出てきた給食は、好みの味だったり、苦手な食材があったりしていることと思います。そのような中、教室を訪問すると、「今日の給食は何？」「おいしい給食を作ってくれてありがとう。」「がんばって食べたよ。」など、子どもが声をかけてくれます。子ども達の食べる意欲や食べ物を大切にする気持ちが伝わってきます。給食を通して、子どもの食体験が広がるように取り組んでいきたいと思ひます。おうちでも、「今日の給食どうだった。」と、お子様に声をかけてください。

おいしい絵本



給食番長

よしなが こうたく著 好学社

1年2組の子供たちは、給食番長たちから、「好きなものだけ食べて、嫌いなものは残してしまえ！」と言われ、給食を残してばかり。そんな番長たちに。給食の先生たちは、怒って給食を作るのをやめてしまい、番長たちが給食を作るようになりました。さて、どうなるのでしょうか。