

# 食育通信

2024年(令和6年)7月3日  
福山市立川口東小学校 No.4  
(文責) 栄養教諭 黒川夕美

かたりあい わらいひろかる, たのしいし よくたく, うれしいな

## 3年生じゃがいもを収穫

3年生は総合的な学習で、地域の方が4月に植え付けてくださった「じゃがいも」の成長を観察するなどし、学習を重ねてきました。

6月19日、地域の方に教わりながら、育った「じゃがいも」を収穫することができました。地域の皆様、ありがとうございました。

### 地域の方に教わったよ。



じゃがいものタネは、  
どんなタネだろう？



ひまわりみたいに  
細長いタネかな。

まるいタネかな。



じゃがいものタネは、  
小さなじゃがいもだよ。  
春に植えるんだよ。



畑には、緑の葉をたくさん  
広げて、40センチほどに  
成長したじゃがいもがあったよ。

むらさき色の花が咲いていたよ。

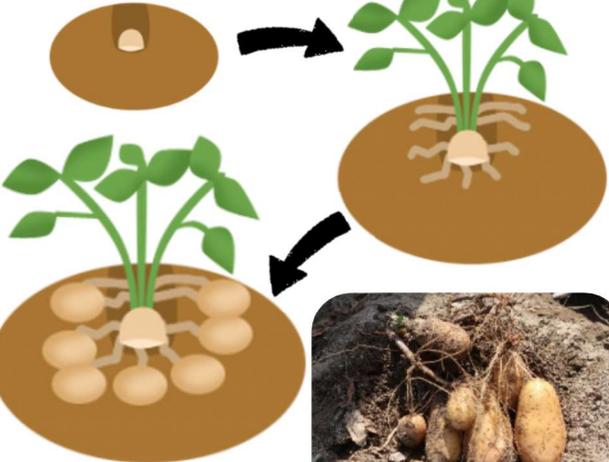


### じゃがいもの成長



タネイモを  
植える。

土の中で、茎から  
わき芽が伸びる。



わき芽の先が太る。



食べるのは、茎の部分だよ。



茎は、かまを使って切ったよ。  
稲刈りと同じだったよ。



土を深く掘ると、大きいじゃがいもがでてきたよ。



葉は、協力して片づけたよ。



小さいもの、大きいもの  
全て大切に掘ったよ。

## きゅうしょくでいただきました「じゃがいものみそ汁」



みんなに食べてほしい  
ので、給食室に届けよう。



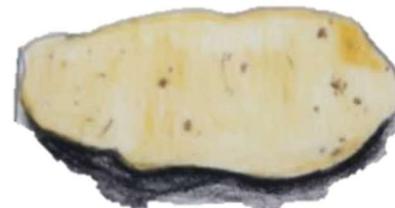
いりこだしの  
みそ汁の実に。



3年生のみなさん、  
ありがとう。

## 週末 ガッツ 「メイクインとだんしゃくのちがいについて」 3年 胡 かや

メイクインの特ちょう



・細長いたまごの  
ような形  
・表面がつるつる  
(おすすめ料理)  
・カレー、シチュー  
・肉じゃが

だんしゃくの特ちょう



・丸い形  
・表面がごつごつ  
(おすすめ料理)  
・ポテトサラダ  
・コロケ  
・フライドポテト

# 祝 今年で108年 ~福山町から福山市へ



7月1日の福山市の市制施行記念日を祝うメニューでは、納品業者の方々にご協力いただき、市内産、県内産の食材をたくさん使った給食でした。

市内統一メニュー

市内産食材

県内産食材

## 広島県産レモンゼリー

生産量日本一のレモンの果汁を使ったゼリー。ふたには、福山のイメージキャラクター「ローラ」が描かれています。



## 牛乳

県内の牧場でしぼられた乳。

## じゃこあえ

瀬戸内海でとれたしらすと市内産のもやしなどを使用したあえもの。

### しらすぼし と じゃこ のちがい

しらすぼし・・・しらすをすこし乾そうしたもの  
 じゃこ・・・しらすをしっかりと乾そうしたもの  
 しらすぼしやじゃことして食べられる「しらす」は、カタクチイワシやマイワシの子どもの魚です。

## 福山たっぷりぶたどんぶり

県内産・・・コメ、豚肉、こんにゃく、たまねぎ 市内産・・・アスパラガス(新市町)



洗う。(たまねぎ)



切る。(アスパラガス)



炒める。

豚肉や野菜をしっかりいため、**あまみアップ!**  
**うまみアップ!**

毎日、安全で安心な材料を届けてくださっています。

## 業務用食品 ほんだ 様



福山の給食で使うオリジナルゼリーの開発や食材の情報を全国から集めています。

## 青果 因島青果 様



産地や使いやすいサイズのことを意識して、届けています。

## 精肉 岡田精肉店 様

注文によっては、全て手切りをしています。食べやすいように、脂身を取り除き、筋切りをしています。



# いただきます



お祝い給食が、福山市や広島県内のたくさんの材料で作られていて驚きました。ごちそうさまでした。