

# 食育だより

平成28年9月

尾道市立向東小学校 No. 4

文責 栄養教諭(家部)

いつの間にか9月も下旬を迎えていました。校内を歩いていると「おはようございます。」「あっ、こんにちは。」など、挨拶してくれる児童がたくさんいます。「おはようございます。元気?」「こんにちは、給食はしっかり食べたの?」と、挨拶を返します。「元気で~す。」や「いっぱい食べた。」と、どの児童も答えてくれるようになるとうれしいです。

## ~ランチルームでの給食~

9月に入り、ランチルームでの給食が始まりました。

今年度は、縦割り班活動が新たに始まったため、その活動をランチルーム給食にも取り入れることにしました。

3年1組と4年1組を組み合わせて、縦割り班のメンバーでグループ分けをし、約半分ずつの人数をA班・B班に分けました。

A班がランチルームで食べる日は、B班は、4年1組で給食です。次の日は食べる教室を交替します。

食べる環境が変わり、異なる学年と一緒に食べる機会は、子どもたちにとってとても新鮮に感じようです。



3年生が上手に準備しました。



『いただきます』は、4年生です。



配膳された給食を増やすことはあっても、減らさない約束の4年2組。とても活気があり、3年2組は、圧倒されました。



自己紹介しながら食べました。名前を覚えるのは、これからです。

班によっては、ぎゅうぎゅうだけど、譲り合って楽しく食べます。

違う学年との給食は、緊張感が漂っています。

でも、ほとんどの児童が、「また、こうやって食べたい。」「また違う学年とも食べたいな。」という気持ちを持ってくれたようです。また、ランチルームでは、ほとんどの児童が「食べ残す」ことなく、「食べることを頑張る」姿を見せてくれています。

給食室では、配膳用のカードをつくり、ランチルームと学級それぞれに使う食缶や人数、食缶に入れる量などを掲示して作業をします。



# ひろしま給食 100万食プロジェクト！！

「ひろしま給食 100万食プロジェクト」とは、県内各地域の地場産物を活用し、県民みんなで広島ならではの給食メニューを食べることで、“食”に関する理解や意識を高めるプロジェクトです。



## ひろしま給食キャッチコピー

「つくってみんな 食べてみんな  
栄養満点ひろしま給食」

今年度の広島県の統一メニューは、「タコタコライス」です。

尾道市の提供メニューも決まり、向東では、10月21日（金）に実施します。

尾道産の「たこ」や「米」を活用するメニューとなりました。

今年度もご協力をお願いいたします。

### < 統一メニュー：タコタコライス >

材料		分量 (4人分)	切り方	作り方
★米		2合		① たこをボイルし、酒をふる。 ② 豚ひき肉、玉ねぎを炒める。 ③ 火が通ってきたら、トマト缶、小松菜を加えてさらに炒め、Aで味つけをし、最後に①のたこを加える。 ④ キャベツはボイルしておく。 ⑤ 炊き上がったご飯に、④のキャベツをのせ、その上に③の具を盛り付ける。  <b>タコタコライス&lt;ひろしま給食メニュー認定基準&gt; たこ及び広島県産の食材1品以上を使用する。</b>  給食では★印の食材について尾道産使用予定
★たこ		80g	1cm角程度	
酒		小さじ1/2		
豚ひき肉		60g		
玉ねぎ		200g	みじん切り	
小松菜		60g	細かく刻む	
トマト（缶）		80g		
キャベツ		120g	せん切り	
調味料	カレー粉	小さじ1	}	
	塩	少々		
	こしょう	少々		A
	オイスターソース	小さじ4		
	トマトケチャップ	小さじ1		
	しょうゆ	小さじ1		
1人分 エネルギー 382kcal たんぱく質 14.1g 塩分 1.2g				

<給食に関するご意見・ご感想、また、向東町の地場産物や郷土料理などについてお知らせください。>