

皆実食育だより

平成23年12月



栄養教諭日記

南区の栄養教諭・学校栄養職員配置校で実施したオリジナル給食で、特に人気だったのがれんこんボールです。れんこんボールに入っているちりめんいりこは、倉橋島にあるちりめん加工業者に直接出向き、納入のお願いをしました。加工業者の方も、魚の良さをもっと広めたいと言われていました。

今、6年生では、言語・数理運用科の学習で、地場産物を使った広島らしい献立を考えています。栄養バランス・地場産物・旬の食材・彩り・1～6年生までの好み・調理方法・価格などすべてを加味した献立を立てることに苦勞しています。料理を作ってくださいのお家の人の大変さが伝わったと思います。



地場産物の
じばちゃん
です!!

地場産物を使った 南区オリジナル給食パート2

12月2日（金）に、地場産物を使った南区オリジナル給食を実施しました。この献立は、南区の栄養士配置校7校の保護者の方から募集した献立です。その中から給食で実施できそうな3品を選びました。子どもたちは、自分たちの住む地域でつくられる食べものを知り、地場産物や地元の業者を身近に感じながら感謝の気持ちを持って食べていました。今回、学校では子どもたちへ、南区オリジナル給食パート2に登場する地場産物のことをビデオや掲示資料で紹介しました。ぜひ、ご家庭で学校でのようすをお聞きください。

こんな給食 登場したよ!

「れんこんボール」

広島県は瀬戸内海に面しているため、海の幸が豊富です。「れんこんボール」に瀬戸内海でとれたちりめんいりこを取り入れました。れんこんは広島県の東広島市や三原市でたくさん作られています。約40年前までは、広島市南区東雲地区でもれんこん畑が広がっていたそうです。ねぎ・卵も地場産物です。

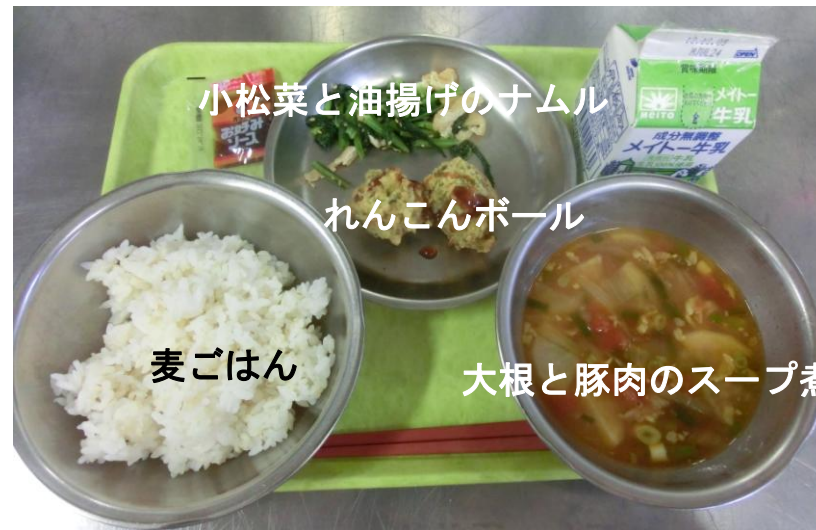
アンケート集計結果

おいしい94.3%



いこっち

れんこんとは思わなかった。カリカリしておいしかった。



トマトが苦手だけどおいしく食べることができたよ。和風と洋風が混ざっている味だったよ。

「小松菜と油揚げのナムル」

小松菜は苦手だけどこの味なら食べられたよ。

「小松菜と油揚げのナムル」の小松菜は、広島市の安佐南区でたくさんとれます。油揚げはさとうやしょうゆで味をつけました。新鮮な小松菜のしゃきしゃきした歯触りと味の付いた油揚げがマッチした、おいしい和え物です。

アンケート集計結果 おいしい62.8%

「大根と豚肉のスープ煮」

地場産物のだいこんがたっぷり入った、トマトの酸味のきいたカレー味のスープです。だいこんは広島県庄原市の高野町・呉市倉橋町・広島市安佐南区が主な産地です。また、広島市の西区観音地区でとれる「観音ねぎ」は、普通のねぎよりやわらかく香りがよいのが特徴です。

アンケート集計結果 おいしい59.8%