

食育だより H242



栄養教諭日記

6年生のランチルーム給食でのことです。児童の一人が「皆実小学校の誇りは食育」と言ってくれました。とてもうれしかったです。これからも調理員とともに、安全でおいしい給食作りがんばります。

皆実オリジナル給食第一弾

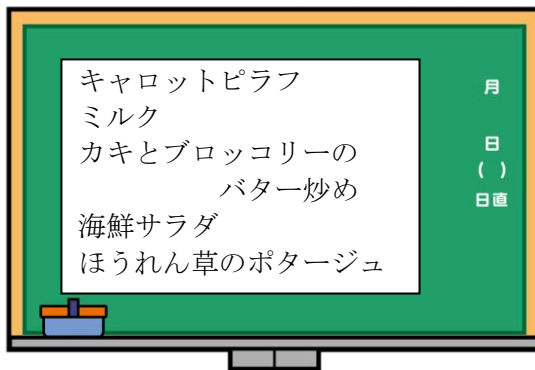
6年生の児童が言語・数理運用科の時間で学習した「地場産物を使った広島らしい献立」の第一弾として、2月14日に6年3組の児童が考えたメニューが登場しました。



朝の会では、3組の児童が全学級に献立の紹介に行きました。

地場産物をたくさん使ったこと、栄養のこと、価格のことなどしっかり考えてたてた献立だということをアピールしていました。

『どんな給食が登場するのかなあ』と、児童はわくわくしながら給食時間を待っていたようです。



〔カキとブロッコリーのバター炒め〕

みじん切りにしたにんにくをオリーブオイルとバターで香りを出すように炒め、県内産のスチームガキを炒めます。しっかり火が通るように白ワインで蒸し煮します。しょうゆとバターで風味付けをし、ゆでたブロッコリーと炒めました。



「ブロッコリーにもカキの濃厚な味がしみ込んで、おいしかったよ」と話してくれた児童もいました。

〔海鮮サラダ〕

県内産のタコ、ちりめん、きゅうりを、レモン果汁を使ったドレッシングであえました。倉橋産のちりめんは、いつもはゆでて使いますが、今回は、香ばしくなるように、からいりしました。タコの食感が良く、レモン果汁の風味がさわやかで、おいしかったです。

〔ほうれん草のポタージュ〕

ベーコンとみじん切りにしたたまねぎをしっかりと炒め、水を入れて煮込みます。ほうれん草はゆでておきます。煮込んでいるスープの一部を使い、ゆでたほうれん草をミキサーにかけます。クリーム状のとうもろこしとともに、スープに入れます。ホワイトソースを加え、コンソメ、塩、こしょうで味を調えます。



〔皆実オリジナル給食第一弾を終えて〕

今日のオリジナル給食で特に人気があったのは、ほうれん草のポタージュです。緑色のポタージュスープに最初は抵抗を示した児童もいましたが、食べてみると、予想以上においしかったようです。「野菜をおいしく食べられたよ。」という児童の声を聞くことができました。



6年3組の児童の感想より（一部紹介）

- 「かきのみぞれわん」のように、広島市の統一献立として採用されるといいな。
- 6年生の思い出の一つになった。
- 自分たちの考えた献立が実現できたこと、とてもおいしくしあがってびっくりした。
- みんなが喜んでくれてよかった。
- 給食の先生ありがとう！
- メニューを考えて、それを作って食べることは、すごいことだと思った。



調理員の感想

- ・献立を考えることができる6年生ってすごいと思います。
- ・広島市の統一献立とは違って、皆実オリジナル給食は、できあがるまでドキドキするけれど、児童も先生たちも「おいしかった」と言ってくれたのでうれしかったです。
- ・あと3回、がんばります。

