

4月給食だより

R6年度 甲斐市立玉幡小学校 給食室

入学・進級おめでとう

4月になり、新たな環境での1年が始まります。楽しみな気持ちや不安な気持ちでいっぱいな毎日かもしれませんが、給食室では昨年度と同じメンバーで、みなさんが安心していただける味や学校に来るのが楽しみになるような美味しい給食を作って待っています。楽しみにしてください！

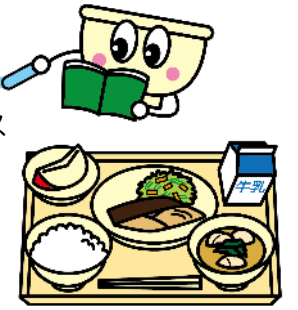


給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

「学校給食」は「生きた教材」です！

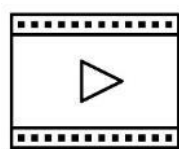
学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供し、成長期の子どもの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、様々な目標を達成することを目指しています。



給食には、たくさんの学びが詰まっています……

- 栄養バランス
- 食品の種類や特徴
- 感謝の心
- 食料の生産・流通・消費
- ふるさとの食文化
- よりよい人間関係の形成
- 世界の食文化
- 食に関する知識・理解・関心
- 日本の伝統行事と行事食
- 食事の喜び・楽しさ

それいけ玉小給食室



普段、様子を見ることのできない給食室内の様子を知ってもらい、食に関する理解や関心を高めてもらうことを目的として、動画を作成しました。第1回は「給食室ってどんなところ？」をテーマとしました。右記のQRコードからご覧ください。



第1回「給食室ってどんなところ？」

わたしたちが給食を作っています！

給食室メンバーの好きな給食を紹介します！



- 調理員さんの写真
- 春雨サラダ
- ヤンニョムチキン
- さつま芋と大豆の甘辛煮
- ピビンバ
- ハンバーグ
- 海藻サラダ
- グラタン

食べものの数えかた線で結ぼう! クイズ

下の絵にある食べものの数えかたとして、正しいものを線で結びましょう。

レベル1



いちご

●
いちご
1品



バナナ

●
バナナ
1本



料理

●
料理
1枚



魚の切り身

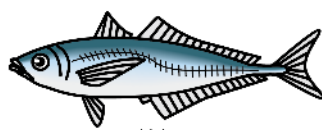
●
魚の切り身
1粒

レベル2



ぶどう

●
ぶどう
1丁



魚

●
魚
1房



とうふ

●
とうふ
1尾



うどん

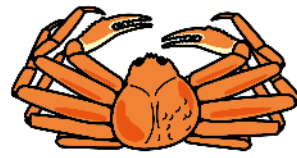
●
うどん
1玉

レベル3



キャベツ

●
キャベツ
1貫



カニ

●
カニ
1杯



ほうれん草

●
ほうれん草
1玉



すし

●
すし
1把

こたえ
レベル1 いちご…1粒 バナナ…1本 料理…1品(1品) 魚の切り身…1枚
レベル2 ぶどう…1房 魚…1尾 とうふ…1丁 うどん…1玉
レベル3 キャベツ…1玉 カニ…1杯 ほうれん草…1把(1束) すし…1貫

日本全国味めぐりツアー

今年度の給食では、月に1度「日本全国味めぐりツアー」と題した給食を実施します。各都道府県の郷土料理や特産品を用いた献立を提供します。給食を通して、授業での学びや日常生活との結びつきへの理解をより深めてほしいと考えています。初回の4月は、「東京都」をテーマにした給食です。

【東京都の基本データ】

県庁所在地
…東京
特産品
…わさび、くさや、明日葉
郷土料理
…深川めし、もんじゃ焼き、どじょう鍋

ブルーベリーは東京都小平市で生産が始まったとされ、東京都は全国1位の生産量です。

東京都の小松川周辺で栽培されたことから「小松菜」という名が付いたと言われています。

ブルーベリーゼリー

こまつなとかんてんのあえもの

ぶたにくのしょうがやき

牛乳



ふかがわめし



ちゃんこなべ

かつて東京湾で豊富に水揚げされたあさりを使った深川めしは、庶民の味として親しまれてきました。

相撲部屋力士たちが食べる料理は「ちゃんこ」と呼ばれています。

チーズケーキ

3月の給食でとっても好評でした！比較的簡単にできる焼き菓子なので、ぜひ親子でチャレンジしてくださいね。

【材料】6人分(マドレーヌ型6個分)

- | | | | |
|----------|------------|--------|-------|
| ・クリームチーズ | 200 g (1枚) | ・生クリーム | 100 g |
| ・グラニュー糖 | 100 g | ・薄力粉 | 45 g |
| ・卵 | 2 個 | ・ビスケット | 6 枚 |

・ヨーグルト 100 g

【下準備】

・クリームチーズは常温にしておく。・オーブンは170℃に予熱しておく。

【作り方】

- 泡立て器かゴムベラで、クリームチーズが柔らかくなるまで混ぜる。
- グラニュー糖を混ぜる。
- 溶いた卵を少しずつ混ぜる。
- ヨーグルト、生クリームを順に入れて混ぜる。
- 薄力粉をふるいながら入れ、混ぜる。
- マドレーヌ型にビスケットを1枚入れ、生地を流し入れる。
- 170℃のオーブンで25分焼く。(竹串を刺して何もついてこなければOK)

【丸型や四角型で焼く場合】

- 砕いたビスケットに溶かしバターを混ぜて敷き詰める。
- 160℃のオーブンで40分程度焼く。

