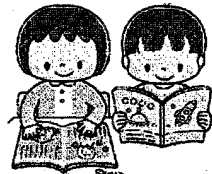


# 食育だより

平成29年  
10月



八王子市立山田小学校

## 給食試食会を行いました

9月21日(木)に1年生・転入生の保護者の方を対象とした給食試食会を行いました。当日は18名の方が参加してくださいました。試食会後にアンケートの記入に御協力いただき、様々な御意見・御感想をいただきました。その一部を紹介させていただきます。

当日の献立：きびごはん・さんまの筒煮・彩り和え・のっぺい汁・果物(プルーン)・牛乳

- ・上手に手際よく給食準備をしていて感心しました。楽しそうでした。
- ・魚は骨まで食べられておいしかったです。素材の味がしっかり味わえて優しい味でした。
- ・家ではあまり食べない食材やメニューも給食で食べることができてありがたいです。
- ・少し薄味に感じました。
- 給食では素材の味を生かし、薄味を心がけています。だしをしっかりきかせたり、季節やメニューによって味のバランスやメリハリを考えて味つけしています。
- ・減らす子が多くて残念に思いました。
- 栄養量を考えた献立なので基本的には一食分をきちんと食べてもらいたいと考えていますが、残さず食べるということから、量が多かったり苦手な場合は食べきれるよう自分で調整するようにしています。成長とともに食べる量が増え、少しずつでも食べていくことで食の幅を広げていってほしいと思います。
- ・放射能の話題が少なくなっていますが、食材の産地も教えていただけると安心します。
- 市のホームページの中で学校給食で使用している一括購入物資の産地が掲載されていますので御確認ください。また、学校給食の放射線測定についても公開されていますので、あわせて御覧ください。
- ・長期の休み前後の給食をギリギリまで提供してもらえるとよいです。
- 授業時数や行事等とのかかわりもありますので、今後の参考にさせていただきます。
- いただいた御意見を今後の参考にさせていただきます。ありがとうございました。

10月16日は国連が制定した世界食料デー。世界の食料問題について考える日です。日本では10月を「世界食料デー月間」としています。世界では、すべての人が十分に食べられる食料が生産されているのに、7億9500万人が飢えています。一方で、日本ではたくさんの食べ物を輸入しながら、たくさん捨ててしまっています。1年間に消費される8,294万トンのうち、2,775万トンもの食べ物が捨てられています。

10月は「世界食料デー」月間！  
みんなで食べる幸せを



世界食料デーをきっかけに、私たちが毎日食べている物はどこからきているのかを考え、作ってくれた人に感謝したり、世界中のみんなが食べられるような世界にするには何ができるのかを考えて、できることから始めましょう。



10月27日は、「はちおうじ読書の日」です！

本に登場する、おいしそうな料理を給食で食べてみよう！

## 「バムとケロのにちようび」 作 島田ゆか

【あらすじ】  
バムとケロはいつも一緒。たいくつな日曜日も楽しいことばかり。でも今日は雨。外で遊ぶことができない。「しかたないから今日は本を読もう。」だけど「その前にケロちゃんが汚した部屋を片付けなくちゃ。」バムは片付けを始めます。片付いたところにどろんこのケロちゃんが！バムはケロちゃんと部屋をピカピカにして、ドーナツ作りを始めます。そして、本を選びに屋根裏部屋へ行くと…。

## 司書の先生から ひとこと

しっかりものの犬のバムといたすらずきのカエルのケロちゃんのお話です。図書室でも大人気のシリーズは5冊出ています。他の本に出ていたキャラクターがこっそり登場していて発見も楽しいです。同じ作者の「ガラゴシリーズ」もお話が繋がっています。『バムとケロのにちようび』は山と積まれたドーナツがとてもおいしそう。おうちのひとと一緒に作ってみてください。



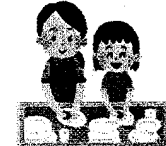
## 給食のドーナツを作ってみよう！ (揚げ油を使います。大人の人と一緒に作りましょう。)

【材料】4人分	
A	薄力粉 120g
	ベーキングパウダー 4g
	さとう 30g
	アーモンド粉 4g
	絹豆腐 100g
	揚げ油 適量

①Aをふるい、まぜる。  
②絹豆腐をくずし、①を加えまぜる。  
③②を4等分し、平らにのばし真ん中に大きく穴を開ける。  
④180℃の油で揚げる。

めと口を作ると、絵本にも出てくるケロちゃんドーナツが出来上がり！絵本で探してみよう！

後片づけまできちんとやろう。  
バムのように、楽しいことだけでなく、やるべきこともしっかりやろう！



※アーモンド粉は無くても構いません。小麦粉を増やしてください。

和み献立～郷土料理～ 第19号

ながのけん 長野県

山賊焼き 大平 野沢菜・きのこ

<p><b>山賊焼き</b></p> <p>山賊焼きは、長野県の中でも松本市や塩尻市の代表的な料理です。油で揚げているのに、山賊焼きとは…山賊(山に住む泥棒)が、人々から物を取り上げる(鶏揚げ)のごろ合わせからこの名前が付けました。</p>	<p><b>大平</b></p> <p>木曾地方の郷土料理で、鶏肉、里芋、しいたけ、こんにやくなどをしょうゆ味で煮た具だくさんの煮物です。冠婚葬祭には欠かせない料理で、「木手塩」という大平専用の漆器で振舞われます。</p>	<p><b>野沢菜・きのこ</b></p> <p>野沢菜は、野沢温泉村を中心とした地域で作られます。野沢菜を温泉で洗う「お菜洗い」は風物詩になっています。きのこの中でも、しめじ、えのきたけ、なめこの生産量は日本で1位です。</p>
--	---	---