

# 食育だより

平成26年10月15日(水)

廿日市市立浅原小学校

## ひろしま給食100万食プロジェクト

「ひろしま給食」とは昨年度に続き、広島ならではの献立が募集され、たくさんの応募の中から決まった献立のことです。先日レシピを配布しました。

「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、「ひろしま給食」を家庭でも家族と食べて、みんなで100万食を目指すというプロジェクトです。みんなで給食や食材についての話ができるといいですね。県内のことや地域のことを知るチャンスです。

家庭で「ひろしま給食」の献立を食べたときは学校の教室に貼ってある台紙にシールを貼りましょう。11月21日(金)までの集計です。競争ではありません。シールを貼って楽しく参加しましょう。



## 社会見学のお弁当について

間違えないようご注意ください

お家の人と一緒に考えた「おむすびの計画書」を出してもらいました。

・昨年は日程の関係でおにぎり、卵焼きのみのお弁当でしたが、今年はおかずの準備もお願いします。その中の一部を児童が自分で作るように計画しています。

→・全員でおむすびに取り組みます。

→・5・6年生だけ、さらに「卵焼き」と「炒め物」を自分で作ります。(4年生でできる人は作ります)

「卵焼き」・「炒め物」以外のおかずは何をお弁当に入れてもらってもかまいません。

おかずの他、トマトや果物を入れてもいいです。

→・2年・4年も必ず「卵焼き」と「炒め物」をお弁当に入れるということではありません。

おかずは何を入れてもらってもかまいません。

\*2年生は16日(木)におむすびの練習をします。

\*直前に「計画書」の返却と、ビニール手袋を配布しますので衛生面に気を付けて作ってください。

(ラップを使ってもらってもいいです。)ご協力をお願いします。

## 梨ジャムづくり 10月7日(火) 4~6年生

地元の食材に関心をもってほしいという目的で、浅原の梨を「ジャム」にしました。地域の山根さん、野田さん、酒井さん、吉岡さんに来ていただき作り方を教えてもらいました。



- ① 「梨」を4つに切る。皮をむく。芯を取る。
- ② 重さを量る。
- ③ 梨の30%をフードプロセッサーにかける。
- ④ 残りの梨を「たて2つ」に割り、「いちよう切り」にスライスする。
- ⑤ なべに梨を入れ、味をみながら砂糖(梨の重さの30%)を少しずつ加え、強火で煮る。30分煮ると泡が小さくなるので中火にして15分煮る。
- ⑥ レモン汁を入れ少し煮る。



甘く、梨の食感も残っていておいしく出来上がりました。学習発表会の昼食時に出す予定です。子どもたちの梨ジャムづくりのために梨を提供してくださった安井さん、指導に来てくださった皆様に感謝します。ありがとうございました。