

# 食育だより

平成26年6月9日(月)

廿日市市立浅原小学校

**給食試食会**\* ~メニュー~\*・フィッシュバーガー・春雨のスープ・いちご・牛乳

5月13日(火)給食試食会がありました。たくさん参加していただきありがとうございました。アンケート結果の一部を紹介します。



## <感想から>

・子どもたちが配ぜんや片づけをされていて自宅ではすることがほとんどないので、これからは家でもできるように少しずつ声かけをしていきたいと思いました。全てが手づくりでとてもおいしかったです。毎日ありがとうございます。

<質問>お子さんは家で食育や給食等に関するをよく話したり、一緒に作ったり手伝ったりしていますか？

よくしている(2人) ②している(4人) ③あまりしていない(2人) ④していない(0)

\*「給食レシピ」を子ども達が持って帰っている姿をよく見かけます。ぜひお家でも作ってみてください。レシピ下の「つくったよカード」に簡単に結構ですので作ったことを書いて出していただけると嬉しいです。

## 豆のさやむき

5月26日(月)2年生が豆のさやむきをしてくれました。2回目ということもあって上手にさやむきができました。

どこからわった  
らいいかな？



たくさん  
はいていたよ



むいた豆を給食調理室に持って行き、豆ごはんにしてもらうようにお願いしました。

給食時間に2年の長尾さんが「2年生のむいた豆です。食べてください」と紹介し、みんなでおいしく豆ごはんをいただきました。

ランチルーム前でも「さやむきの体験コーナー」を準備してもらい、給食前と給食後にみんなでさやむきをしました。



## 梅ジュース

校庭の梅の木にたくさん実がつけました。そこで5月29日(木)にみんなで、梅の実を収穫しました。



その後4・5・6年で梅ジュースの準備をしました。

- ① 水につけてあく抜きをし、竹串でヘタをとります。
- ② キッチンペーパーで梅の水をふきとります。
- ③ 消毒したビンに同量の氷ざとうと梅を交互に入れ3~4週間で出来上がります。

毎日給食後に子どもたちがビンを転がして混ぜてくれています。➡

少ししかないかなと思っていたら、たくさんできていたから、ビックリしました。梅ジュースの準備をしました。ヘタをとるのはむずかしかつたけど、やっていくときれいにできて、うれしかったです。

