

広がる・つながる食育

倉敷まきび支援学校給食室

「ぱくぱくだより」

1月号



(令和2年1月9日)

あけましておめでとうございます。充実した年末年始をお過ごしのことと思います。インフルエンザやノロウイルスについては、まだまだ油断できません。家に帰ったときや食事の前には、手洗いとうがいをしっかりと続けましょう。

今月の給食目標

感謝して食べよう

1月24日(金)は、文部科学省が定める学校給食記念日です。食べることに興味を持ち、正しい食習慣を身につけ、感謝して食べることができる児童生徒の育成に心がけ日々の給食を作っています。

倉敷まきび支援学校の給食週間

令和2年1月17日(金)～23日(木)

給食週間に向けて次のような準備を進めています。



1 給食かるたの作成

倉敷市教育委員会では、学校給食週間によせて、令和2年1月27日(月)～31日(金)まで倉敷市役所1階展示ホールにて「給食カルタ」を展示します。

本校も参加できるように「給食かるた」に取り組みます。給食展には中学部の作品を出展する予定です。文字は「く」です。校内では規定の文字を決めていませんが、各クラスで作成し、ランチルームに張り出す予定です。来月のパクパクだよりにも一部掲載する予定にしています。

2 会食や食育の授業

校長先生、副校長先生、養護教諭、栄養教諭、調理員など日ごろ一緒に食べることのない先生と一緒に給食を食べます。



成長に合わせて栄養教諭と食育の学習をします。小学部では大きなしゃもじを見せてもらったり、給食（シチュー）を作っているところのビデオを見たり、質問をしたりします。中・高等部は自立に向けた食育学習をします。

3 趣向を凝らしたメニューを味わう

2016年第11回「全国学校給食甲子園」で優秀賞（タニコー賞）を受賞した献立

『下津井たこめし、牛乳、宝島寺漬け、呉汁、磯の松風ケーキ』
その他

新潟県の郷土料理「のっぺい汁」

アメリカ開拓時代からの家庭料理「ポークビーンズ」など



4 関連行事

給食試食会の実施【令和2年2月5日（水）】

目的：学校給食の意義や役割について、保護者の理解と関心を深める。

献立：ごはん 牛乳 干草蒸し とんとこ汁 いよかん

「とんとこ汁」とは、黄二郎の入った「げた団子」のみそ汁です。げたの身を包丁でたたく音が「とんとこ とんとこ」と聞こえることからついた岡山県南部の郷土料理です。

ふるってご参加ください。申し込み締め切り令和2年1月21日（火）
おいしいちゃん、おばあちゃんも大歓迎です。

給食週間に実施する学校給食甲子園メニューから 「磯の松風ケーキ」



<材料>4人分

- | | |
|---------------|-------|
| ・ ホットケーキミックス粉 | 150g |
| ・ 砂糖 | 20g |
| ・ 赤みそ | 10g |
| ・ 水 | 120cc |
| ・ ゆずの皮 | 1/2個分 |
| ・ 黒ごま | 小さじ1 |
| ・ さつまいも | 80g |

<作り方>

- ① さつまいもは皮を洗って7mm各程度に切り水にさらして水気を切っておきます。（皮はいもの状態や好みでむいても皮付きでもよい。）
- ② 赤みそに分量の水を少しずつ加えて、なめらかに溶きのばします。すりおろしたゆずの皮砂糖を加え混ぜます。
- ③ ②にホットケーキミックス粉さつまいもの半量を加え粘りがでないように木じゃくしでさっくり混ぜます。
- ④ アルミカップにスプーンですくって流し入れ残りのさつまいもとごまをふって強火で12～13分蒸します。

赤みそや黒ごまを使った磯の情景をイメージしたお菓子です。いつも大好評です。