

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3年1月7日)

あけましておめでとうございます。今年は、あまり出かけることなく過ごされたのではないのでしょうか。新型コロナウイルス、加えてインフルエンザにノロウイルスとまだまだ油断できません。引き続き、手洗いとうがい、マスクの着用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(日)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3年1月25日(月)～29日(金)

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、給食週間に合わせて倉敷市役所1階展示ホールに(令和3年1月26日～29日)掲示します。イオン倉敷キッズリパブリック ミニ給食展(予定)でもカラーコピーでの展示予定(令和3年1月24日)です。本校も中学部の作品を出展する予定です。文字は「ふ」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、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（ソーシャルディスタンスに気を付けて）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（中華そば）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』

その他にも

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」、韓国料理「豆腐チゲ」など

4 お知らせ

関連行事として毎年、おうちの方に給食試食会のご案内をしていましたが、今年度は、新型コロナウイルスの関係で中止とします。楽しみにしていた皆さんには申し訳ありませんが、その事情についてご理解ください。

☆郷土料理の紹介☆ ～ふなめし～



ふなめしは、岡山県南部高梁川流域に伝わる冬の郷土料理です。ふなミンチをごま油で炒め、ごぼうなどの根菜と炊いた「汁かけ飯」です。



材料 (4人分)

A	ふなミンチ	30g	つきこんにやく	40g
	げたミンチ	30g	だいこん	1/10本
	若鶏ミンチ	80g	油あげ	1枚
	酒	大さじ1	ねぎ	2本
	しょうが	1かけ	しょうゆ	大さじ1
	ごま油	小さじ1	みりん	小さじ1
	金時にんじん	1/4本	だし昆布	少々
	ごぼう	1/4本	かつおだし	少々
	さといも	2個	水	1カップ
	ごはん	茶碗4杯分		

作り方

- ① 昆布とかつおで、だしをとっておく。
- ② しょうがはみじん切り、金時にんじん・だいこん・さといもはいちょう切り、ごぼうはさがきにし、水にさらす。油あげは、短冊切りにしておく。
- ③ 鍋にごま油を熱し、Aを入れよく炒める。
- ④ ②にごぼうを加えさらに炒める。野菜・油あげとだし汁・調味料を入れる。
- ⑤ 仕上げにねぎを加えて、あたたかいごはんにかけていただく。

※骨ごとミンチにするので、給食には出すことのできないメニューですが、知って欲しい郷土料理です。