

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4年1月7日)

あけましておめでとうございます。今年も、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(月)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4年1月24日(月)～28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、給食週間にあわせて、アリオ倉敷1階ノースコートにて展示予定(令和4年1月29日11時～16時)です。

本校も中学部の作品を出展する予定です。文字は「や」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、ランチルームに貼り出す予定です。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に食事後教室訪問をしてもらい(ソーシ



ャルディスタンスに気を付けて) お話をしたり、調理員さんに質問したりする予定です。

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持ってみたり、給食作りのビデオ(今年のテーマは、給食室の機械を見てみよう。)を見たりします。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

給食記念日である1月24日には、昔の給食として「きなこ揚げパン」を食べます。このパンは、パン工房で職業コース・フードの皆さんに焼いてもらいます。倉敷まきび支援学校でしか味わえない特別メニューです。その他にも、北海道の郷土料理「石狩鍋」、岡山の郷土料理「たこめし」、イギリス料理「コロネーションチキンサンド」や「スコッチブロス」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、今年度も、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	つきこんにゃく	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。