

## 授業の様子を紹介します!

令和6年8月に稼働を始めた倉敷調理場ですが、調理場にいる栄養教諭や栄養士は受配校で、家庭科や学級活動、総合などの授業を一緒に行っています。今回は一部ですが、その様子をご紹介します。直接子どもたちと触れ合える時間なので、私たちもとても楽しい時間を過ごしています。

オンラインで調理員さんの話を聞きました。



中洲小2年 生活科

実際に給食が届く様子も見学しました。



中庄小3年 社会科



地産地消給食を使って社会科の授業。



食品ロスについて勉強しました。



天城小4年  
総合的な学習の時間

献立について勉強しました。



粒江小6年 家庭科

北中2年 家庭科

6年生と同じ献立作成についてですが、内容がレベルアップしています!!



# 1/24~1/30は全国学校給食週間

今年も給食週間が始まります。倉敷調理場では給食時間にライブ配信を活用して『給食の歴史』を子どもたちに伝えようと計画しています。学校給食はいつの時代も変わらず「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。また、現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、「教材」としての役割も担っています。



配信では、クイズや給食の説明、調理員さんへのインタビューなどを企画しています。

他にも事前に小学校から質問を受けたり、当日に給食委員会とオンラインでやりとりをして調理場の様子を伝える企画をしている学校もあります。

また、学校給食試食会を給食週間の時期にあわせて倉敷調理場で開催します。詳しくは倉敷調理場のホームページをご覧ください。

(右のQRコードからは直接申込みができます。ぜひご応募ください。)



## 1月の地場産物：『はくさい』



今月の地場産物ははくさいです。岡山県では瀬戸内市牛窓町や吉備中央町の円城地域でよくとれます。はくさいの旬の時期は11月から2月頃とされ、糖度が増し、葉が柔らかくおいしい白菜になります。ビタミンCや食物繊維などが豊富で、鍋料理やスープなどに入れて、汁ごと食べると栄養を無駄なく摂ることができます。

## すいとん

小麦粉からできたすいとんの他に、はくさいや鶏肉を入れ、一品で栄養満点な料理です。

### 【材料 4人分】

若鶏むね肉	40g
にんじん	40g
だいこん	60g
はくさい	80g
冷凍すいとん(※)	80g
しょうゆ	小さじ2
食塩	小さじ1/5
だし汁(昆布・削り節)	400ml

### 【作り方】

- ① 鶏肉は一口大に切る。
- ② にんじんは3mmのいちよう切り、だいこんは5mmのいちよう切りにする。
- ③ はくさいは8mm幅の千切りに切っておく。
- ④ 鍋にだし汁を入れ、煮立たせたら鶏肉を入れ、肉に火が通るまで煮る。
- ⑤ にんじん、だいこん、はくさいの順に入れ、だいこんとにんじんが柔らかくなるまで煮る。
- ⑥ ⑤に冷凍すいとんを入れ、火が通ったらしょうゆ、塩で味を調える。

作ってみよう♪  
給食レシピ



※同量の小麦粉と白玉粉に水を加えて、耳たぶくらいの固さに練ったもので代用できます。

※練ったすいとんの場合は、ちぎりながら⑤に入れ、浮きあがってくるまで煮ます。