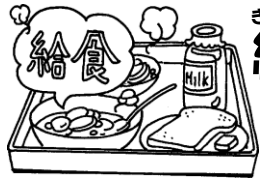


# 2月給食だより



令和5年2月6日

給食週間号 倉敷市立第五福田小学校



## 給食週間

1月23日から1月27日は校内給食週間でした。  
給食委員会の児童を中心に、給食に関する様々な取り組みを行いました。

### 給食アンケート

給食委員会では、「好きな給食」「食べてみたい給食」「好きな主食」について全校児童にアンケートを実施しました。1月25日(水)給食時間の校内放送で、アンケートの結果発表をしました。

### ☆好きな給食☆

全校	1位 64人 カレーライス	
	2位 18人 ラーメン	
	3位 15人 海藻サラダ	

1年生	1位 カレーライス
	2位 海藻サラダ

2年生	1位 カレーライス
	2位 ラーメン

3年生	1位 カレーライス
	2位 ラーメン (キムチラーメン)

4年生	1位 カレーライス
	2位 カツバーガー 野菜チップス

5年生	1位 カレーライス
	2位 海藻サラダ

6年生	1位 カレーライス
	2位 さばの塩焼き

### ☆食べてみたい給食☆

1年生	ギョウザ シュウマイ プリン
-----	----------------------

2年生	ステーキ ハンバーグ たこ焼き
-----	-----------------------

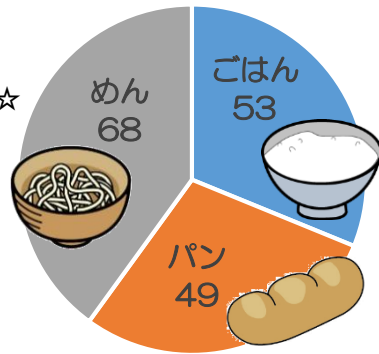
3年生	お寿司 揚げパン
-----	-------------

4年生	お寿司 イクラ丼
-----	-------------

5年生	サンドイッチ お寿司
-----	---------------

6年生	お寿司 揚げパン
-----	-------------

### ☆好きな主食☆



### 給食カレンダー

給食調理員の先生に、各クラスで給食カレンダーを作成しました。好きな給食のイラストがたくさんあり、それぞれのクラスで工夫を凝らしたカレンダーでした。1月24日(火)給食時間の校内放送で紹介をしました。

みなさんの心のもったカレンダー、とてもうれしかったです！給食室にかざっています！これからも安心・安全でおいしい給食を届けられるように、毎日がんばります！



### 給食の先生へのインタビュー

給食委員会の児童が給食調理員の先生にインタビューをしました。給食を作るときに大変なことや、給食を作っていた楽しいことを聞きました。



虫やごみが付いていないかよく見ながら野菜を洗うのが大変です。

残菜が少なかったり、「おいしかった！」と言う声をたくさん聞いたりすると、とても嬉しいです！

### 給食ができるまでの動画視聴

給食室でカレーができる様子を撮影した動画を見ました。



### お肉をしっかり炒めます



### 皮をむきます

児童はたくさん食材や調理に使用する機械が動く様子に驚いていた様子です。

### 給食クイズ

給食委員会の児童が考えた給食に関するクイズを、給食時間の校内放送で実施しました。

○給食の牛乳は岡山県産の牛乳です。

○給食室には140リットル入る大きな釜(回転釜)が4台あります。煮物や炒め物、あえものを混ぜ合わせるなどの調理に使っています。

○五福小学校の給食調理員の先生は3人です。260人分の給食を協力して作っています。



# ねんせい 2年生 食べものパワーを知ろう の学習をしました!

1月30日(月) 2年生は食べもののはたらきについて学習しました。学校栄養職員より、食べ物には元気な体を作るために必要なパワーがあること、赤・黄・緑のなかまに分けられ、それぞれにはどのようなはたらきがあるかについて学習しました。

給食には赤・黄・緑の食品が入っていることを確認した後、どんな朝ごはんを食べると3色が揃った朝ごはんになるかを考えました。家にありそうな食べ物や、朝食べられそうなものを考えながら、ひとりひとりが3色揃った朝ごはんを考えることができていました。

2年生1くみ ばん なまえ

① 食べものパワーを知ろう。

あかのなかま さいろのなかま みどりのなかま

朝ごはんを考えてみよう!

あかのなかま	さいろのなかま	みどりのなかま
たまごご飯	ごはん	トマト

② 赤・黄・緑の食べものをバランスよく食べることが大切。

③ 赤・黄・緑の食べものをバランスよく食べて体を元気にして食べもの好ききらいをだまそう。

こんかい がくしゅう 今回の学習でわかったこと、これからがんばりたいことを書きました。

いえ 家にあるもので、手早く用意できる朝ごはんがよいですね!

# がくしゅう の学習をしました!

2年生1くみ ばん なまえ

① 食べものパワーを知ろう。

あかのなかま さいろのなかま みどりのなかま

朝ごはんを考えてみよう!

あかのなかま	さいろのなかま	みどりのなかま
なすと	ハン	トマト
ハムたまごごはん	イチゴツトム	コンスープ
う	さつまいも	やまのバナナおかん
	うらん	ユニコーレク

② 赤・黄・緑の食べものをバランスよく食べることが大切。

③ これが好きなものをばかりじゃなくしてきらいなものを食べると、赤・黄・緑の食べものをバランスよく食べることが大切。

2年生1くみ ばん なまえ

① 食べものパワーを知ろう。

あかのなかま さいろのなかま みどりのなかま

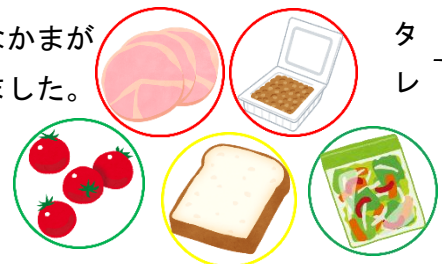
朝ごはんを考えてみよう!

あかのなかま	さいろのなかま	みどりのなかま
ヨーグルト	コンフレク	バナナ
なすと	やきおにぎり	スープ
ハム	パン	トマト

② 赤・黄・緑の食べものをバランスよく食べることが大切。

③ いろいろな食べものを食べてけんこうのいいからだをつくらう。

あか き みどり た もの 赤・黄・緑の食べものなかまが揃った朝ごはんを考えました。



# ちさんちしょうきゅうしょく 地産地消給食

1月30日(月)、倉敷市福田・連島地区の小学校で、岡山県や倉敷市産の地場産物を活用した統一の献立を実施しました。朝礼の時間には、学校栄養職員より「地産地消」についてや「連島れんこん」について紹介しました。

れんこんについてのクイズをしました!

② れんこんのあなたは、くきや葉に水を送るためのものである。○か×か?

こたえは... ×

れんこんのあなたは、水ではなく、**空気**を土の中のれんこんまで送るためにあります。

つらじま 連島れんこんは、色が白く、食感がやわらかくてしゃきしゃきとしているのが特徴です。収穫は「がんずめ」というくわを使って、手作業で1本1本掘ります。腰を曲げて行う作業なので、とても大変なのだそうです。

# つく 作ってみよう! 給食レシピ

## あまからどん いわしの甘辛丼

【材料(4人分)】

- ごはん 茶碗 4杯
- いわし開き 4切れ
- 揚げ油 適量
- 片栗粉 適量

- タレ
- 砂糖 大さじ 1
  - みりん 大さじ 1/2
  - しょうゆ 大さじ 1
  - 酒 小さじ 1
  - しょうが 1かけ (すりおろす)

【作り方】

- ① いわしに片栗粉をまぶし、180℃に熱した油で揚げる。
- ② 小鍋でタレの調味料を熱する。
- ③ ご飯に①をのせ、②をかける。

せつぶん 節分にはいわしの頭をヒイラギの葉に刺して玄関に飾り、魔よけにする風習があります。給食では、せつぶん 節分にちなんで、いわしを油で揚げて、甘辛丼にして提供しました。

さばの梅だれかけ

れんこんの あえもの

げんまいい 玄米入りごはん

だいこん しろ 大根と白ねぎのみそ汁

## つらじま 連島れんこんについて

- ★色が白い
- ★やわらかく、しゃきしゃき
- ★旬は9月～3月
- ★手でほって収穫

