

令和4年度 給食週間

今月の食育目標:「給食に感謝しよう」

「食文化について知ろう」



1月16日(月) 絵本給食



- ・バンズパン
- ・コロッケ
- ・キャベツのカレーソテー
- ・コンソメスープ
- ・牛乳



コロッケバーガー

「11ぴきのねことあほうどり」と「パンずかん」という絵本より、コロッケバーガーを提供しました。玄関には献立の紹介と絵本を置き、児童生徒は絵本を読んでから給食を食べました。絵本「11ぴきのねことあほうどり」にはきつね色に揚げられたおいしそうなおコロッケが山盛りになった絵が出てきて食欲をそそります。絵本「パンずかん」にはコロッケバーガーの他にも、「まきまきパン」「さくさくパン」「あげたパン」「むしたパン」など様々なパンが出てきて子どもたちも興味津々でした。

1月17日(火) 絵本給食



- ・ごはん
- ・焼き魚(鮭)
- ・ポン酢炒め
- ・かぶのそぼろ煮
- ・牛乳



絵本「おおきなかぶ」よりかぶのそぼろ煮を提供しました。絵本に出てくる大きなかぶはどんな料理にして食べたのかなと考えながら食べている子もいました。

また実は滋賀県は、山形県・長野県と並び日本三大かぶ王国のひとつとされています。それは滋賀県に貴重な在来種とその栽培方法、食文化が残っているからです。なんと、近江の伝統野菜19種類のうち8種類はかぶです。寒い日にはぴったりのとろとろのかぶをあじわっていただきました。

1月26日(水) 小・中学部リクエストメニュー



- ・豚キムチ丼
- ・春雨スープ
- ・ブルーベリークレープ
- ・牛乳



今年のリクエストメニューは児童生徒会でアンケートを実施してもらいました。水曜日は小中学部のリクエストメニューです。丼物シリーズで、豚キムチ丼、中華丼、マーボー丼で投票してもらった結果、みごと選ばれたのは「豚キムチ丼」でした。

キムチは健康によい発酵食品で、韓国の人々はキムチが大好きです。地域ごとに少しずつ味がちがいで、200種類近いキムチがあるそうです。その中でも一番食べられているのが白菜のキムチだそうです。韓国では子どもたちからとうがらしやにんにくの入ったキムチを食べているので、刺激のある辛い味に慣れています。給食では辛くないように、キムチと白菜のお漬物を合わせて作りました。

1月27日(木) 絵本給食&厨房をのぞいてみよう!



- ・カレーライス
- ・福神漬け
- ・ほうれん草のソテー
- ・ジョア（マスカット）



絵本「カレーライス」と「給食室のいちにち」より、カレーライスを提供しました。絵本「カレーライス」はその名のとおりカレーライスができるまでが描かれている絵本です。おいしそうなカレーライスの絵からは本当にいい匂いがしてきそうです。絵本「給食室のいちにち」は「給食はどうやってできるの?」「栄養士の先生はどんな仕事をしているの?」など、給食をつくる人たちの身支度や打ち合わせ、調理からお片付けまで、給食ができるまでの全部が知れる一冊です。

今月の食育目標のひとつは「給食に感謝しよう」です。毎日当たり前前に食べている給食ですが、毎日朝早くから学校の厨房で作っている方がおられるので私たちはおいしい給食を食べることができています。そこで、本校のカレーライスができるまでを動画で紹介しました。各クラス教室で見たり、廊下に設置したモニターで見たり、子どもたちは興味津々でした。どのように作られているか見てから食べるカレーライスをいつも以上に味わって食べている姿が見られました。

1月28日(金) 高等部・分教室リクエストメニュー



- 肉うどん
- 炒り豆腐の包み焼き
- チンゲン菜のおかか炒め
- 牛乳



金曜日は高等部・分教室のリクエストメニューです。麺類シリーズで、ソフト麺ミートソース、ちゃんぽんめん、肉うどん投票してもらった結果、みごと選ばれたのは「肉うどん」でした。

票数はそれぞれ

- ソフト麺ミートソース : 16
- ちゃんぽんめん : 23
- 肉うどん : 25+分教室

で、わずかな差で肉うどんに決まりました！

給食のうどんは「近江うどん 三方よし」といい、滋賀県の学校給食のために開発されたものです。

うどんの原材料は小麦で、滋賀県は小麦の生産量が多い県の一つです。現在、給食のパンは100%滋賀県産小麦を使用していますが、実はうどんも滋賀県産の小麦を使用しています。「びわほなみ」という品種の小麦で、琵琶湖の豊富な水と滋賀県の穏やかな気候風土で育ったうどんにピッタリな小麦です。

びわほなみを使うと、もちもちと滑らかな麺が作れます。

そんな「びわほなみ」を100%使用した地場産のうどんが「近江うどん 三方よし」で、「こし、つや、ねばり」の三拍子そろった「三方よし」の、のどごし滑らかな麺です。

小麦を栽培・収穫してくださった方、運んでくださった方、うどんを作ってくださった方などたくさんの方々に感謝の気持ちをこめていただきますよう。

