



給食だより

東京農業大学稲花小学校

発行日 2024 年 12 月 20 日

発行人 校長 夏秋啓子

栄養教諭 梅本葉月

冬至が近づき、一段と寒くなりましたが、冬至を過ぎれば、少しずつ太陽が出ている時間が長くなります。春がやってくるのが待ち遠しいですね。

■寒くなると牛乳の飲み残しが増える

暑い日は、全校で 7L ほどの牛乳の飲み残しが、寒い日は 2 倍の 14L を超える日があります。

農大稲花小は、「量が多すぎて食べきれない」ということがないように、和食の日も洋食の日も、飲み物を含めて料理の出来上がり量が 650g（中学年）になるように献立を工夫しています。そのため、暑い夏を迎える 1 学期より、冬を迎える 2・3 学期の方が体が大きくなり、食べられる量が増えているはずなので、牛乳の飲み残しが増えるのは単純に、夏ほどの喉の渇きを感じられないために、なんとなく牛乳を残していると考えられます。

そこで、給食時間に牛乳 1 滴を魚が住めるまで薄めるためには、何リットルの水が必要か、クイズを出しました。答えは 70L です。10L の牛乳をうすめるためには、お風呂 4667 杯分の水が必要です※1。

実際には、浄水場でろ過するなど、様々な工夫がされていますが、飲み残した牛乳が、水質汚染につながることを知ってもらうために、大きな数字を示しました。

すると、飲み残しが、夏場と同程度まで減りました。飲み残しゼロとまではなりませんが、ただなんとなく飲み残していた人や、牛乳はあまり好きではないけど頑張れば飲めるといった人が飲む努力をしたようです。

※1 参考 長野市 HP より



■収穫祭給食

11 月 22 日の給食では、1，2 年生が田植えをして収穫をしたお米で、おにぎりをつくって提供しました。

このお米は農家の方からお借りしている水田で栽培されたもので、農大稲花小学校の1，2年生は、田植えと稲刈りを体験させてもらっています。9月20日には、稲刈りを体験しました。刈り取った稲は、天日干しをするためにはぜにかけ、その後乾燥したら、脱穀、精米されて、農大稲花小に運ばれます。

届けられたお米を薄い塩味になるように炊きあげ、炊きたてのめしを調理員さんが一つひとつ三角の形に握って、1人に1個のおにぎりをつくりました。

また、1年生が稲花タイムで観察した大根も、みそ汁に加えました。

農大稲花小の皆で、お世話になった方々や、自然の恵みに感謝して、笑顔でいただきました。

■1年生「しょくじがとどくまでにかかわっている人のねがいをしよう」

1年生は、収穫祭給食に合わせて、食事が届くまでに、どんな人がどんな思いで食べ物を生産したり準備をしたりしているか学びました。農家さんや給食調理スタッフからのメッセージ動画を見て、子どもたちの成長を願っている多くの方々が関わっていることを知りました。

最後に、感謝の気持ちをお手紙にしました。

「(八百屋の〇〇さんへ) 野菜がとてもおいしいから、いつも残さず食べています。」「(給食のみなさんへ) 給食のおかげで背がぐんぐんのびています。」など、感謝の気持ちを言葉にすることができました。

しゅうかくさいきゅうしょく
収穫祭給食

① しんまい 新米おにぎり

② ホッケのもみじ焼き や

③ あしたばのり和え あ

④ しる じゃがいものみそ汁

⑤ ゆめ 夢オレンジ

子ども 1きれ
大人 2きれ

⑥ ぎゅうにゅう 牛乳



1年生のだいこんの はが はいっています。

だいこんの ねが はいっています。

しゃしん 写真は1・2年生の量です。

2024年11月22日(金)