



給食だより

東京農業大学稲花小学校

発行日 2022年4月22日

発行人 校長 夏秋啓子

栄養教諭 佐藤靖子

1年生が入学し、在校生もそれぞれ進級し、農大稲花小学校はさらに賑やかになりました。給食の時間は、どのクラスも笑顔がいっぱいです。笑顔は最高のマナーととらえています。児童の笑顔を大切にしていきたいと思います。申し遅れましたが、産休代替で参りました栄養教諭佐藤靖子と申します。安心・安全な給食を提供し、そして食を通して、農業、環境、文化、人々への感謝など体験を通して学ばせ、考えさせていきたいと思います。

1年生 初めての給食・給食探検

4月7日は、今年度初めての給食でした。中でも1年生は初めての給食です。給食の前には、手洗いの大切さやアレルギーの危険性を学びました。アレルギーは命にかかわるということを知っている児童も多かったです。その後、給食室を見学に行きました。大きな鍋やしゃもじなどを見て、少し驚いているようでした。

1年生の配膳は、しばらくは調理の方や上級生の4年生に、手伝ってもらいます。1年生は5月の連休明けから少しずつ自分たちで配膳します。4年生は、やさしく上手に配膳していましたし、1年生は配膳してくれた4年生に「ありがとうございます。」とご挨拶もできました。農大稲花小学校のみんなと、楽しい給食の時間を過ごせるようにと願っています。



調理室見学



1年生給食の様子



4年生が配膳

異文化理解 英語の先生の国では Australia



Imogen 先生

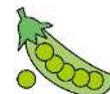
13日は2色アスパラガスのツナサラダが出されました。英語のImogen先生は、Australiaのご出身で、子どもごころ庭に生えてくるアスパラガスを次々に抜いてしまって、おうちの人に叱られたことがあるそうです。

More than 95% of Australia's asparagus is grown in **Victoria**. Most of the Australian asparagus crop (70%) is consumed on the domestic market and 30% of Australian asparagus is exported.

When Australian asparagus is out of season, or when supplies are limited such as at the beginning and end of the season, asparagus is imported from **Peru, Thailand, Mexico and the United States** to supplement local supplies and satisfy customer demand.



1年生：給食づくりのお手伝い グリーンピースの皮むき



5月30日(月)の給食は、グリーンピースご飯です。1年生が、給食で食べるグリーンピースの皮をむいてくれます。1年生がお手伝いしてくれた給食は、きっと特別おいしいと思います。(1年生の皆さんはエプロン、三角巾(給食着でないもの)、手ふきタオルを用意してください)。農大稲花小学校では、その他の豆についても、体験を通して学習を深めています。グリーンピースをよく観察することも、大切な体験になると思います

10日(火)クジラの竜田揚

クジラは、日本では、縄文時代から食べられていたといわれています。獣肉を食さない文化があった日本人にとって、クジラは貴重なたんぱく質源であり、日本各地にクジラの郷土料理があるなど、食文化として根付いていました。第二次世界大戦後には、学校給食でもクジラが出されてきました。

給食でクジラを食べることで、日本文化への理解が深まればと思います。



食材図典, 1995, 小学館, 東京



捕鯨をめぐる情勢 水産庁

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/whale/attach/pdf/index-10.pdf>

農大稲花小の給食の特徴

1 おだしのきいたお汁



黄金色のおだし

農大稲花小学校のすまし汁や味噌汁は、だしがよくきいています。だしは真昆布、煮干し、シイタケ、花かつお、宗田厚削り(カツオぶしの厚削り)、さば厚削りなどから何種類かを使っています。だしの味がよくきいているので、しょうゆや塩をあまり使わなくても十分おいしいです。そのため、塩分はいつも0.5~0.7%です。(体液の塩分濃度は0.9%と言われています)だしをきかせた、低塩分のおいしいお汁です。児童には給食を通して、だしのおいしさを体験し、薄味を好む大人に育ててほしいと思います。

2 たくさんの種類の魚

農大稲花小学校の給食には、実に多くの種類の魚が出されます。

4月12日にはキンメダイの煮つけが出ました。「キンメダイを楽しみに(学校に)きた。」「おいしかった。」「ショウガも食べたよ。」などと話してくれました。残菜も少なく、魚が好きな児童が多いようです。5月は、マダラ、モウカザメ、サケ、サバ、きびなご、ほたて、紫イカ、あさり、メバル、さわらを食べます。日本は魚食文化の国です。様々な種類の魚とその味を知って、日本の伝統文化を大切に思う気持ちを育てていきたいと思っています。

