

平成27年12月18日(金)

昭島市つつじが丘南小学校

校長 石川 博朗

発行 栄養士 鈴木

おいしいね！

1年生が

でまえじゅぎょう 出前授業で「かつおぶし」の学習をしました！

給食のみそ汁やすまし汁、煮物などは、立川市にあるかつお節の専門店からこんぶとかつお節を購入して、おいしい「だし」をとって作っています。今回はこのかつお節屋さんの三上康子さんに「だし」に使う「かつおぶし」についてのお話をしてもらいました。



「かつおぶし」は魚の「かつお」を加工し

て作ります。よく目にする「かつおぶし」は、これを削ったものです。「かつおぶし」にする「かつお」は7kgもあるそうです。どんなに重いか、本物の「かつお」と同じ重さの模型を持ち上げてみました。「ぜんぜん重くないよ！」「かるいよ！」と言いながら力いっぱい持ち上げていました。

給食のだしをとる様子

また「かつおぶし」は世界で一番硬い食べ物だそ



おもくないよ！



むちゅう はなし き
夢中で話を聞いています

うです。その硬さを確認したり、においをかいで、「かつおぶし」というものが、どんなものなのかを実感しました。「かつおぶし」を大きな機械や「かんな」で削ったものを口いっぱいほおばって味わいました。おいしかったね。

最後に削りたてのかつおぶしをお土産にもらい、楽しく「かつおぶし」の学習をしました。

6年生が給食のメニュー開発にとりくんでいきます

数年前の6年生から「総合的な学習」の時間に、自分たちが気になる問題を解決するために新しい給食の献立を考えたり、昭島のよさをPRするB級グルメを開発するなど、さまざまなことに取り組んできました。

今年度の6年生は昭島のよさをPRできる給食献立を考えることにしました。



がんそ あ しらたま
元祖の揚げ白玉



おいしそうな料理がたくさん候補に挙がっていたのですが、給食に採用するためには「90度以上で加熱しなければならない」「調理員さんが4時間以内にできるもの」



などがあり、多くの献立が採用できませんでした。



そこで、悩んだ結果、献立を決定し、自分たちで試みに作りました。それぞれの料理と一生けん命向き合い、班で協力して作りました。

試食は「想像通りにできておいしい!」と満足そうでした。

できあがり!



とてもよく考えられた献立です。

3月の給食に採用します。
たの
お楽しみに!

《献立名》

- ◎ねぎとたまごのチャーシューチャーハン
- ◎ジャーマンポテトぎょうざ
- ◎キャベツとだいこんのさっぱりごましそサラダ
- ◎ほうれんそうとたまねぎベーコンのたまごとじスープ