

神美小学校食育だより

おいしいね

No. 8
令和7年12月19日



炊き出し体験 12月12日(金)

5年生家庭科の学習で「ごはんとみそ汁」の調理実習をするのに合わせて、「炊き出し体験」を行いました。コロナ禍前には、地域の方も一緒になって大規模な「炊き出し訓練」をしていたのですが、覚えておられる保護者の方も少なくなってきたのではないのでしょうか。平成30年度は、白米のおにぎり519個、アルファ化米のおにぎり306個、計825個、豚汁約300食分作ったという記録が残っていました。前日の米とぎ、さつまいも切りの作業は6年生も一緒にやり、その後の作業は地域の方にお任せして、体育館でみんなでしたきました。

2年前から簡単に炊き出しを体験していますが、今回はおにぎりを109個、さつまいものみそ汁を10リットル作り、5・6年教室にブルーシートを敷いて、4・5・6年生で食べました。大きな地震や水害などのあと、避難所生活をされている方の様子をテレビで見た子もいると思います。今の生活に感謝しながら、みんなでおいしく完食しました。



リクエストメニュー



給食センターから2月のリクエストメニューを考えてくださいと依頼がありました。6年生のみんなが、家庭科の学習の中で、下のようなメニューを考えてくれました。

	A	B	C
ごはん	わかめごはん	コウノトリ米ごはん	ゆかりごはん
揚げ物 焼き物など	からあげ	チーズ ハンバーグ	手作り こまつなオムレツ
和え物・サラダなど 野菜のおかず	ポテトサラダ	ブロッコリー サラダ	ポテトサラダ
汁物 (おわんのおかず)	大豆の ミネストローネ	トマト コンソメスープ	冬野菜のみそ汁

みなさんはどれになると思いますか？ どれになってほしいですか？ どのメニューが採用されるか、2月の給食を楽しみにしてください。

西田家の食卓



もう十何年も前の話ですが

私 「今年はお母さんががんばってクリスマスケーキ作ろうかなあ。」

娘たち「カタシマで買ってきて。」 速攻でした。

お母さんが作るケーキは期待できないということらしいです。毎年この季節になると思い出します。

11月25日に「なかよし給食」をする予定でしたが、体調不良者が多く中止になりました。また、3学期に実施します。

裏面に小田垣家のレシピを載せています。おためしてください。

裏面へ

小田垣先生おすすめ 鶏肉と白菜のミルク煮

材料：鶏モモ肉 1 まい

白菜 5 ～ 6 枚

大根 5 分の 1

塩ひとつまみ、中華スープの素大さじ 1、マーガリン小さじ 1、

牛乳 2 0 0 m l、片栗粉大さじ 1

お肉は、豚バラ肉でもオッケー！
野菜は小松菜やサツマイモなども入れてもいいですよ！

作り方

1. 材料を一口サイズに切ります。
2. 肉から順番に火の通りにくいものから炒め、塩と中華スープの素を入れます。
3. マーガリン、牛乳を加えて、ふたを閉めて 5 分間中火で煮込みます。
4. 最後に、火を消してから、水溶き片栗粉を加えてとろみがついたら完成です。