

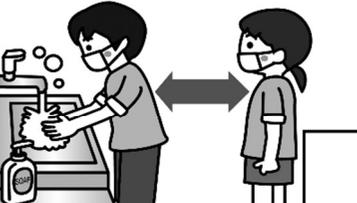
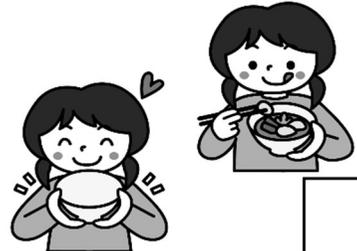
きゅうしょくだより

港区立白金小学校
校長 吉野達雄
栄養教諭 島崎聡子
令和3年2月26日

朝晩の冷え込みがだんだんとやわらぎ、日差しの温かさに春の訪れが感じられるようになりました。3月は1年のまとめの月です。自分自身の食生活や、給食を通して学んだこと、できるようになったことなどを振り返り、よりよい食生活を送ってほしいと思います。

1年間の給食を振り返ろう

この1年間の給食を振り返り、よくできたことには○をつけてみましょう。

<p>給食の前にしっかりと手を洗え</p> 	<p>手を洗うときや、給食を配膳するときなど、前の人と間をあけて並べた。</p> 	<p>給食当番のときに、身じたくをきちんとできた。</p> 
<p>食べるとき以外、マスクをしていた。</p> 	<p>「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつがきちんとできた。</p> 	<p>前を向いて、静かに食べられた。</p> 
<p>よくかんで味わって食べることができた。</p> 	<p>なるべく残さず食べられた。</p> 	<p>感謝の気持ちをもって食べることができた。</p> 

○は何個つけられましたか？全部○だった人、素晴らしいです。○がつけられなかったところは、これから気をつける目標になります。給食の時に思い出して、実行できるよう頑張りましょう。



JA つがる弘前HPより

津軽のりんご給食を実施します。

つがる弘前農業協同組合から、港区の小中学校の給食に、りんごを寄贈していただきます。これは、「りんごの本場、青森県弘前産のおいしいりんごを味わってほしい」というご厚意と、築地東京青果物商業協同組合港支部および東京シティ青果株式会社の仲立ちによる取組で、今回で11回目になります。3月9日（火）に実施します。この取組に関わる多くのみなさんの気持ちを噛みしめて味わいたいですね。

食育推進献立を実施しました。

2月18日、愛媛県の郷土料理「鯛めし」と「いもたき」の献立を実施しました。鯛は、愛媛県で水揚げされたもので、鯛めしを炊くために、鯛のアラも17尾分提供していただきました。サンプルケースに集まった子供たちの中には、「愛媛県は、僕のふるさと！」と、うれしそうな表情を見せてくれた子供もいました。



鯛のアラは、一度焼いてから炊飯器に入れました。「身」も多くついていたので、炊きあがった後、アラの身もほぐしてご飯に混ぜ、おいしい鯛めしに仕上げることができました。

国産和牛を美味しくいただきました。

2月19日、「牛丼」に国産和牛を使いました。農林水産省の「和牛肉等販売促進緊急対策事業」を受けて、東京都が実施する「和牛肉の学校給食提供及び食育推進事業」によるもので、将来の消費者である子供たちが、給食で和牛肉を味わい、その美味しさも含めて和牛肉について理解を深めることを目的としています。今回は、A5ランクの黒毛和牛「もも肉」と「バラ肉」を使用しました。「今日は国産和牛！」と、朝から楽しみにしていた子供たち。給食時間、無言の中にも「美味しい！」を満面にした表情が見られました。給食で贅沢な味わいをいただけたことに感謝です。



丁寧にアクを取りながら調理しました。

