かぞくでよんでね！

おむすび通信

新庄市立沼田小学校
食育だより　No11
平成２９年２月１日

心を育む学校給食週間

1月16日から20日までの１週間、新庄市では学校給食週間として、他県の給食や伝承野菜を使った給食など、様々な給食を味わいました。１週間の内容を紹介します。

16日　★かむてん地場産給食★

１日目は地場産給食です。地元産の野菜やきのこ、山菜などを使った給食を味わいました。また手巻きのりは、新庄の広報部長「かむてん」が描かれています。業者に依頼し作った新庄市だけの特別なのりです。

- ゆかりごはん
- かむてんのり
- 手巻き卵
- 大根のきんぴら
- 山菜汁　・牛乳

17日　★青森県ふるさと給食★

- バラ焼きあんかけ丼
- 野菜とイカのごま和え
- せんべい汁　・牛乳

２日目は青森県の給食です。バラ焼きは青森県三沢市が発祥で、十和田市から南部地域へ広まったご当地グルメです。本場は牛肉を使いますが、給食では豚肉で調理して、丼にしました。せんべい汁は八戸市の郷土料理です。汁物専用に開発されたせんべいで、煮込んでも溶けにくいという特徴があります。

18日　★沖縄給食★

- タコライス
- 人参しりしりサラダ
- もずくのスープ　・牛乳

３日目は沖縄給食です。新庄市と沖縄県の交流は今年で２８年目となりました。メニューの人参しりしりサラダの「しりしり」とは沖縄の方言で千切りを意味します。また、沖縄特産のパインナップルをつかったゼリーを最上広域事務組合の方のご厚意でいただきました。

19日　★伝承野菜給食★

- バターパン
- ウインナー　・牛乳
- ブロッコリーとりんごのサラダ
- くるみ豆と最上かぶのシチュー

４日目は伝承野菜給食です。伝承野菜とは最上地域に昔からある野菜で、先祖代々毎年種をとり、次の年に植えて育てます。古い歴史のある野菜です。「最上かぶ」と「くるみ豆」を使用しました。

20日　★山形牛地場産給食★

- ごはん
- さわらの田楽　・ほうれん草のごま和え
- すき焼き汁　・牛乳

最終日は新庄で育てられた「山形牛」を味わう給食です。山形県は寒暖の差が大きく、寒い時期が長いため、脂肪のつきがよい牛が育つそうです。今回、新庄市農協のご厚意でおいしい山形牛をいただき、すき焼き汁にしました。

給食委員会発表

感謝の心を伝える会

１月３１日の全校集会で、給食をつくってくださる調理師さんへ「感謝の心を伝える会」を開きました。こども達は事前に、調理師さんが日頃どんなことに気をつけ、給食をつくっているか学び、個々に手紙を書きました。給食委員会の発表の際、調理師さんへ手紙を渡し、感謝の気持ちを伝えることができました。

調理師さんより

お手紙ありがとうございます。たくさんの量の給食をつくるのは、大変と思う時もありますが、みなさんがおいしく食べれるよう、心をこめて作っています。これからも残さず給食を食べてほしいです。

～給食週間をふりかえって～

こども達の感想の一部を紹介します。

タコライスとパインゼリーがおいしかったです。ゼリーの中にほんとうのパイナップルがはいいていたので、びっくりしました。またおきなわきゅうしょくをたべてみたいです。　（１年　女子）

わたしはでんしょうやさい給食がおいしかったです。その中でも「くるみ豆ともがみかぶのシチュー」がおいしいと思いました。ルウを使わないで自分たちで作っていると聞いてすごいと思いました。とてもまろやかに作られていておいしかったです。　（３年　女子）

わたしは心を育む学校給食週間を通して、改めて食の大切さもわかったし、他の地域の食べ物などにふれることができて、おもしろかったです。給食をつくってくれる人たちにも手紙でお礼を言えてうれしかったです。　（５年　女子）

給食週間でぼくが思ったことは、２０日の新庄市の牛肉がすごくおいしかったです。さらにおどろいたことは、青森県のせんべいじるのせんべいがとけていないのがおどろきました。　（２年　男子）

調理師さんの仕事で、ぼくがはじめて知れたのは、給食の前に、野菜に虫などがついていないか、流水で３回も洗っているというところです。毎日がんばりすぎて体をこわさないようにしてほしいです。　（４年　男子）

ぼくは今回の「心をはぐくむ給食週間」で色んなメニューを知りました。特にご当地の給食がおいしかったです。青森県のせんべい汁や沖縄県のタコライスなど、とてもおいしくてびっくりしました。これからも給食を残さず食べていきたいです。　（６年　男子）

２月に入り今年度の給食も残りわずかとなりました。感謝の心をもって給食をいただきましょう。