



平成 26 年 7 月 7 日 (月)
北九州市立大原小学校
学校栄養職員 竹崎 万里子

大原小学校給食試食会

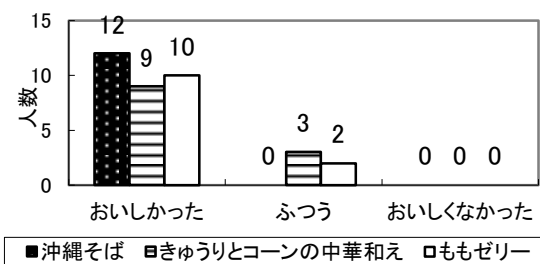
6月18日(水)、学校給食について理解を深めていただくために、大原小学校で保護者の皆様を対象に給食試食会を行いました。給食試食会の給食は、今年度から始まった、お楽しみ献立の日の給食で、「小さい黒砂糖パン、牛乳、沖縄そば、きゅうりとコーンの中華和え、モモゼリー」でした。昨年度 5 年生を対象にとった「食べたい献立アンケート」を北九州市全体で集計し、上位にあがった献立を毎月 1 回、お楽しみ献立として給食に取り入れています。



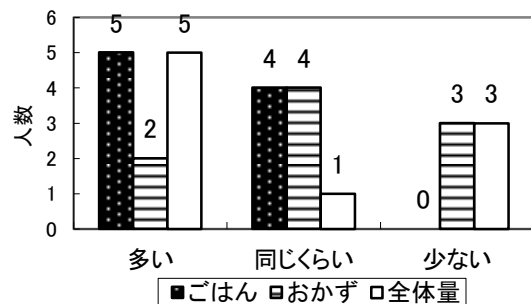
試食会では、多くの方から「美味しかった」という評価をいただきました。試食会のアンケートの結果を載せていますので、ご覧ください。

試食会アンケート結果

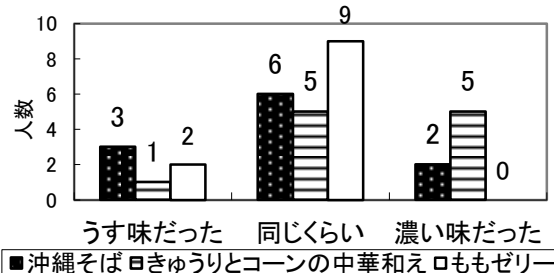
○お味はどうでしたか？



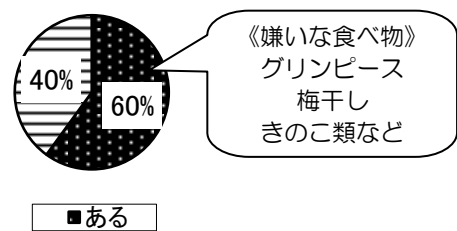
○お子様が、家庭で食べている量と比べてどうでしたか？



○ご家庭の味と比べてどうでしたか？



○現在、お子様に好き嫌いはありますか？



学校給食のこだわり

給食の味噌汁やスープはだしから天然のものを使用しています。ぜひご家庭でもだしを自然の食品から作ってみてください。



◆だしの取り方◆

いりこ・こんぶ編

◆給食では、みそ汁、うどんなどのだしに使っています。

100mlの水に対し、いりこ 3g、こんぶ 1g

- ① こんぶはさっと洗う。
- ② 使用量の 1.3 倍の水を計量し、こんぶを 1 時間程度つけておく。
- ③ 中火よりやや弱めに火をかけ、ゆっくり加熱する。
- ④ 沸騰直前にこんぶを取り出す。
- ⑤ 火を弱め、いりこが静かにおどる程度に 10 分程度加熱し、こす。

※浮いている泡やアクはすくい取りながら煮る。

かつお節・こんぶ編

◆給食では、かきたま汁、すまし汁などのだしに使っています。

100mlの水に対して、かつお節 3g、こんぶ 1g

- ① こんぶはさっと洗う。
- ② 使用量の 1.3 倍の水を計量し、こんぶを 1 時間程度つけておく。
- ③ 中火よりやや弱めに火をかけ、ゆっくり加熱する。
- ④ 沸騰直前にこんぶを取り出す。
- ⑤ 沸騰直後の湯の中にかつお節を加え、ひと煮立ちさせたら火を止める。
- ⑥ かつお節が沈殿したらこす。

また、学校給食のカレーのルーを小麦粉から手作りするなど、子どもの健康を考えて作っています。今後も体に良いものを給食で使用してまいります。

大原小学校の取り組み ～残菜ゼロ運動～

6月9～11日の3日間、大原小学校では残菜ゼロ運動に取り組みました。残菜ゼロ運動とは、クラスで協力して、給食の残菜をゼロにしようとする取組です。大原小学校では、学期に1回この活動を行っています。今回の残菜ゼロ運動では、見事、7クラスで3日間残菜がゼロになりました。3日間残菜がゼロだったクラスには金賞、2日間残菜がゼロだったクラスには銀賞、1日残菜がゼロだったクラスには銅賞の表彰状を送りました。今後も残菜ゼロ運動をきっかけに、苦手なものでも食べようと頑張る子どもや、残菜をなくそうとする意識が各クラスで高まることを期待しています。



♪1学期残菜ゼロ運動 結果発表♪

【金賞】 2の1、2の2、4の1、4の2、5の1、6の1、6の2

【銀賞】 1の2、5の2

【銅賞】 1の1、3の1、3の2

1学期は大原小学校全クラスで、表彰状を受賞することができました!!