

給食だより



新学期から3カ月が過ぎ、子どもたちは新しいお友達や先生と楽しみながら給食の時間を過ごしています。7月は、1年生が配膳や片付けの仕方、食べる時のマナーなどについて学習しました。3年生は、11日にとうもろこしの皮むき体験を行いました。



みんなで楽しい にこにこ給食にしよう！

1年生は、給食当番の活動や時間内に食べることに少しずつ慣れてきました。しかし、配膳や片付けの仕方、食べる時のマナーなどにまだ課題があります。それを改善するための“給食の約束”について話し合い、一人ひとりがめあてを決め、実践しました。給食の約束を守ることがみんな楽しく食べることに繋がるということを学びました。



どうしてお椀から給食がはみ出したり、臭が少なくなったりしてしまうのかな？

きれいに盛り付けをして、みんながにこにこ笑顔になる楽しい給食の時間にしたいね。

食缶の底に臭があるから、上の方しかすくわないと、汁だけになっちゃうね。

と飛び出たら、お玉でお椀の中に入れたらきれいに盛り付けられるかな？

グループごとに写真を見ながら、みんなが楽しい給食の時間を過ごすことができる方法を話し合い、学級で発表しました。



みんなの考えた給食の約束

- おぼんは、よそ見をしないで両手で持つ。
- はみ出さないように盛り付ける。食缶をよく混ぜて、下の方からすくう。
- 一人分の分量を考えて、配膳する。
- お皿を持って姿勢よく食べる。
- きれいな食べ物も好き嫌いせずがんばって食べる。
- お皿をピカピカにしてから返却する。

※この中から特になんかがんばって取り組むものをひとつ決め、給食とおうちで1週間実践しました。



とうもろこしの皮むきをしたよ！

3年生がとうもろこしの皮むきに挑戦しました。とうもろこしは、今が旬の夏野菜で、収穫した直後が最も甘く、その後鮮度の落ちるスピードが速いのが特徴です。みなさんとうもろこしのおいしさを存分に味わってもらうために、さいたま市見沼区の採れたとうもろこしを使用しました。当日の給食では、蒸しとうもろこしとして提供しました。



みんなの感想 ~五感を使って感じることができました♪~

- とうもろこしのつぶの色は、金色に近い黄色で、とてもきれいでした。
- 皮は少ないと思っていましたが、何枚にも重なっていて、緑から黄緑色になっていきました。甘くておいしそうなので、給食がとても楽しみです。
- 外側のひげは黒色で、内側のひげは白色でした。もじゃもじゃしていました。
- むくときは「キュッキュッ」、へたを折るときは「ボキッ」という音がして、とても力が必要でした。調理員さんやおうちの人はいつも苦労しているんだな、と思いました。
- 皮むきをしたあと、手からとうもろこしのいい香りがしました。