

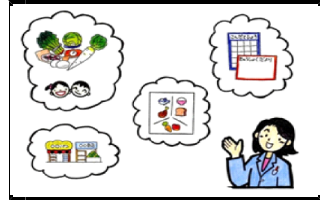


〈NO1〉

平成27年5月8日
第五砂町小学校食育推進委員会

新年度が始まり、1ヶ月が過ぎました。今年度も各学年で実施した食育の様子を「食育だより」でお知らせしていきます。ご家庭での食育の参考にしていただくと幸いです。

給食入門 1年生



4月10日に給食の始まる1年生に実施しました。始めに、給食がどのように作られるか、どんなものができるかなどを紙芝居を使って説明しました。その後白衣の付け方やお盆の持ち方を代表児童に実際にやってもらいました。終了後の初めての給食『スパゲッティナポリタン・牛乳・じゃがいも入りサラダ・いちご』は、どのクラスもとてもよく食べていました。



26kgも採れました！



畑に残した種とり用のねぎ

27日に保健所で検査をして、無事に合格となったので、28日(火)の給食の「おひたし」と「かきたま汁」に使用しました。

今回も種を採るため、大きなねぎ坊主は何本か畑に残してあります。

砂村一本ねぎ 5年生

4月24日(金)5年生が昨年の8月末に植えた「砂村一本ねぎ」を例年より早く収穫しました。砂村一本ねぎは今では作られていない、砂町発祥のねぎで、本校では6年前より復活に取り組んでいます。毎年、前年度育てたものから採った種を5年生から4年生が譲り受け、8ヶ月位かけて育てています。今回は地元の木内さんのご協力です。土作りの段階からしっかりと行ったため、とても大きく立派に育ち、例年は5月の連休明けの収穫が4月の末の実施でした。

現在のクラスでの収穫でしたが、子どもたちは自分たちの育てたねぎがとても大きくなったので、嬉しそうに収穫していました。土寄せを3回したため、掘り出すのに苦労する場面も見られました。



クラスごとに収穫

大きく立派に育ちました！



掘り出すのも大変でした



大きいものが採れました！



- ・たけのこごはん
- ・牛乳
- ・小魚のから揚げ
- ・おひたし
- ・かきたま汁



育てた5年生に特別につけた「ねぎ坊主のてんぷら」



5年生は、24日の収穫の時に、給食にいつ出るのかをとても楽しみにしていました。苦労して育てて食べた砂村一本ねぎは、甘く、おひたしやかきたま汁の中でもしっかりと存在感がありました。

ちょうどランチルームだった5年3組も、初めてのねぎ坊主の天ぷらをおいしそうに食べていました。