

ぱくぱくタイムス

令和3年11月 2日
桶川市立桶川西小学校
11月号



11月は「**さい**の**くに**ふるさと**がっこう**きゅうしょくげっかん**給食**月間」です！

給食を通して、自分たちが育ち、生活している地域に関心を持ち、地元を愛する心を深めようという取組です。今月の給食には、桶川市や埼玉県でとれた農産物や郷土料理を多く取り入れています。



☆埼玉県の地場産物を使用した給食

【小麦】

すべてのパン・麺に埼玉県産小麦を使用しています。特に「地粉うどん」は埼玉県産100%です。



【みそ】

埼玉県産大豆を使用した「彩花みそ」・桶川市産の「べにっこ」などを使用しています。



【野菜】

小松菜や長ねぎなど、積極的に埼玉県産のものを使用しています。

※埼玉県の農産物

(JAグループさいたま 調べ 2018年「元気いっぱい 埼玉ブランド農産物」)

全国1位 さといも

全国2位 ねぎ ほうれん草 かぶ 小松菜 など

全国3位 ブロッコリー など



15日(月)

しゃくし菜チャーハン

秩父で有名な「しゃくし菜」をたっぷり使ったチャーハンです。人気メニューの1つです。

桂木ゆずゼリー

毛呂山町の栄養教諭が考案！さっぱりとしたさわやかなゼリーです



18日(水)

みそポテト

秩父地方の郷土料理。じゃがいもに衣をつけて揚げたものに、特製のみそダレをかけます。みそは桶川市の手作りみそです！

紅花若菜ごま酢あえ

桶川市特産の紅花を使用！特別に栽培されています。

～だしで味わう「和食」の日～



いいにほんしょく
11月24日は
「和食」の日

11月24日(水)は「いい日本食」「和食」の日です。

24日(水)の給食では和食の基本である『だし』を

味わってもらうために、すまし汁にしました。

～主なだしの素材～

かつおぶし

にぼし



『だし』ってなあに？

かつおぶしやにぼしなどを煮だした汁のこと。水やお湯を使ってうまみを引き出したものが『だし』です。

こんぶ

ほししいたけ



家庭科で授業をしました！

5年生の家庭科で、「食べて元気に」という単元の授業を行いました。

ご飯とみそしるは和食の基本。食器を置く位置にマナーがあるということ学びました。なぜご飯を左に置くのか、完璧に答えることができた児童がいて、とても感動しました！（私は高校生の頃の家庭科の授業で知りました。）

昔の日本では、「左上位（左側が偉い）」という考えがありました。お米はとても大事な食糧ですので、敬意を払って左側に置くと言われていました。

箸の持ち上げ方もお話しました。和食はお家で頂く機会が多いので、家庭での癖が出てしまいます。マナーに気をとられて緊張してしまうと楽しめなくなってしまうので、なんとなく知っておくだけでも良いのかな、と思います。和食はさりげない仕草に美しさが表れますね。

6年生の家庭科で、「献立を工夫して」という単元の授業を行いました。

6年生には、バランスのよい1食分の献立を立てるという授業を行いました。1から考えるのはとても難しいので、桶川西小学校の給食や、お家で頂く、好きなメニューの組み合わせた、「理想の給食」を考えています。2学期の間にクラスで1つに理想の給食を決めて、2つ程度を実際に3学期に桶川西小学校の給食で提供しようと考えています。

お楽しみに！

