

給食新聞

特別号

鎌倉養護学校 給食係 令和4年2月 発行

本校では、1月13日～28日の期間を給食週間として、給食に関心を持ってもらったり食に関する知識を高めてもらったりするために、様々な活動を行いました。それぞれの活動をお伝えしたいと思います。

①五感で学べる食材展示（タモギタケ栽培）

昇降口にタモギタケの栽培キットを設置し、日々変化するタモギタケを触ったり、においを嗅いだり、よく観察したりと、食材の成長を感じてみました。栽培をはじめて2、3日でモコモコと菌床からきのこの芽らしきものが出てきましたが…その後の成長がふるわず、変化が見られないようになってしまいました…。

それでも、1月27日の給食に「たもぎ茸汁」が出て、味覚でもタモギタケのことを知ることができました。

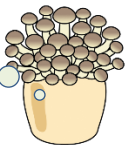


↑栽培中のタモギタケ



↑給食の「たもぎ茸汁」

気温が低かったことが
原因かもしれません…



②厨房からこんにちは！映像で楽しむ給食クイズ

普段はなかなか入れない厨房から、調理途中の映像を録画し、その映像から何が作られているかみんなで予想しました。見たこともない大きな鍋を使ってジャガイモを煮ていたり、ニンジンのみじん切りしていたり、一度にたくさんの給食を作るにはいろいろなものを使ったり工夫がされていたりと、給食の裏側を知ることができました。みんなはどれくらい正解できたかな？



③給食週間献立

2～3月に北京オリンピック、パラリンピックがあることにちなみ、日本と世界の料理が2週間にわたって登場しました。中には初めて食べる味でびっくり(!?)した人もいましたが、みんなそれぞれ楽しんで食べていました。

★給食週間のレシピ紹介～ボロネーゼ★

【分量(1人分)】

牛豚ひき肉…合せて50g
 玉ねぎ…50g(1/4個)
 にんじん…20g(1/7本)
 セロリー…7g(1/10本)
 にんにく…少々
 トマト缶…50g
 トマトピューレ…10g(小さじ2)
 ケチャップ…20g(大さじ1強)
 赤ワイン…5g(小さじ1)
 ウスターソース…1g(小さじ1/4)
 コンソメ…1g(小さじ1/3)
 塩、こしょう、ローレル(あれば)…少々
 サラダ油…適量

【作り方】

- ①玉ねぎ、にんじん、セロリー、にんにくはみじん切りにする。
 - ②フライパンに油を入れて熱し、にんにくを焦げないように香りが出るまで炒める。
 - ③ひき肉を加えて炒め、赤ワインを入れて更に炒める。
 - ④玉ねぎ、にんじん、セロリーを加え、玉ねぎの色が透き通るまでしっかりと炒める。
 - ⑤トマト缶、ピューレを加えて煮込む。
※煮込むのに水分が足りなければ、水を適量加える。
 - ⑥ウスターソース、コンソメ、ローレルを加えて更に煮込む。
 - ⑦塩、こしょうで味を調える。
- ♪お好みのスパゲティにかけて食べましょう♪



④かまようオリジナル給食マスコットグランプリ

前もってマスコットを有志の児童生徒に描いてもらい、それを昇降口で展示、その後投票を行いました。自分の描いたマスコットに票が入っていないか、毎日確認していた人も少なくないはず…。ドキドキの投票期間を終えて見事グランプリに輝いたのは…

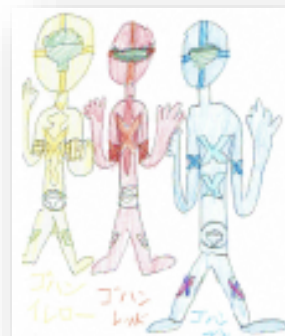
給食戦隊ゴハンレンジャー

でした！！

また、校長賞もあわせて発表され『栄養個人メドレー』に！！

その他にもたくさんのイラストを考えてくれました。みんなに描いてもらったイラストも下に紹介します。

たくさんの応募、投票に参加してくれてありがとうございました。



17.パンダちゃん



18.トマトくんと仲間達 19.とうめいにんげん



投票結果発表！！



21.おにくすもうマン



22.かまくらダケ

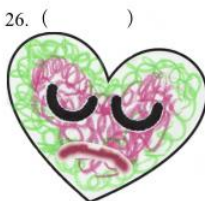


23.かしぼん①

20.くま子



25.たかそのどん



26. ()

名前募集中①



27. ()

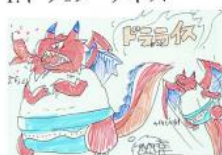
名前募集中②



24.かしぼん②



1.ドラゴン ライス



2.ラーメンくん



3.ま 4.おにぎりコック
んぶ くん



ヒーロー



9.かな たま



10.給食戦隊
ゴ
ハンレ
ンジャー



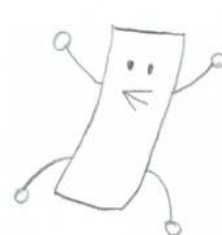
5. ラー
メン
ちゃん



6.あげパン



7.えいよう個人メドレー



8.ワンタンK



13.かまちょ&シェフかま



14.クローバー



15.かまようすーまん



16.アンパンマン

11.こめこロールパン



ちゃん



12.ダイ
コンカ
カシ

受賞したマスコットはこれから給食新聞などに登場します！みんな覚えてね！