



い〜と eat 食

筒賀小学校食育通信 No.3

平成30年3月23日

文責 亀川 吉美

失敗を成功に変える！！

4月から給食の配膳方法を変え、週末は給食当番がエプロンを洗濯して干すようになりました。低・中・高それぞれ自分の仕事を見つけ、遊ぶことなく動いている姿が見られ、20分以上かかっていた配膳が15分程でできるようになりました。職員が声をかけなくても、料理を注ぎ分けている児童が、「自分ができることをみつけて動いて！」とか「低学年から配って！」と全体を見て声をかけており、様々な場面で『自ら考えて行動する力』を培って成果だなあと感じます。

考える



配分がむずかしい...

“おはぎ”が苦手な人も自分たちが作った“もち米”と井仁産の“黒米”で作った“古代米おはぎ”は格別な味がしたようです。

来年は、自分達で作った小豆で“あんこ”作るかな？

洗濯は、中・高学年を中心にしています。「もう慣れたかな？」と思い児童だけに任せていたら、水を出さずに洗濯し、干していたり!? 他の授業で洗濯を頼んだら、エプロンを洗う時に使う漂白剤を入れてしまったり!? こんな失敗は洗濯をする機会がなければ経験しなかったでしょうね。一人暮らしをするまで、洗濯をすることのない人は多くいます。「失敗するからやりたくない！」ではなく、「失敗したからこそ上手にできるようになった！」と思える機会をたくさん作っていきたいと思います。自立への第一歩ですね。

古代米おはぎ * * * * *

作る

材 料		分量
もち米	長めに浸水する	3.5 合
黒米	//	0.5 合
塩		少々
あんこ	約 20 個分	500g

作り方

- ①もち米は洗って、黒米と一緒にし、白米を炊く時と同じ水分量で炊飯する。(炊く前にしばらく浸水させる。) 好みに塩を加える。
- ②あんこを約 25g にまるめておく。
- ③もち米が炊けたら、好みに軽くつぶし、適量とって、あんこを包む。

なつかしい？給食の味“きなこパン”

日本の学校給食は、約130年の歴史があります。戦後は、成長期に必要な栄養補給を目的に、全国的に実施させるようになりました。時代の流れと共に給食も大きく様変わりし、「懐かしい給食は何ですか？」と聞くと、その世代により様々な答えが返ってきます。“鯨肉”や“ポークビーンズ”“ソフト麺”など…。その中でもダントツに多いのが、「きなこパン(揚げパン)が食べたい！」という答えです。



楽しむ



今は、米飯を主食にした給食の日が多いのですが、以前はパンを主食にした日がほとんどでした。毎日“食パン”や“コッパン”が続くと、甘くておやつのような揚げパンが、特別おいしく感じられたのでしょね。最近は、年に1~2回しか登場しないのですが、とても楽しみにしてくれています。今年度の給食も最後となります。今の子ども達は、どんな給食を“なつかしい”と思い出してくれるのでしょうか？今から楽しみです！

“おいしい”を共有する

楽しむ

考える

黒豆が栗のような味がして
おいしかったです！

のりがパリパリして
おいしかったです！

〇〇がおいしかったので
自分で作ってみたいです。

(おいしい)きなこパンを(卒業した)
6年生と一緒に食べたかったです。

〇〇が苦手だけど
今日のは おいしく
食べられました。

これらの言葉は、児童が給食後にみんなの前で言う感想です。最初は、「〇〇がおいしかったです。」という一言でしたが、徐々に様々な“おいしさ”を味わうことができるようになりました。1年の成長を感じます。来年度はどんな“食レポ”に進化するのでしょうか？期待しています。