



ぱくぱく

平成30年10月25日

栄養教諭



毎月19日は「食育の日」です。一生の宝物になる心身の健康に食育は大きな役割を果たしています。



ひろしま給食100万食プロジェクト 2018

「ひろしま給食100万食プロジェクト」の給食メニューが登場しました。今年度の最優秀メニューは「ひろしまオールスター☆坦々丼」です。

ひろしまオールスター☆坦々丼（広島県統一メニュー）



豚肉に加え、広島菜漬け、しらすほしなどの広島県内でとれた食材の他に、にんにく、しょうが、みそなどが使われています。最後にレモンをぎゅっと絞って加えると味がしまります。豆板醤がピリッと効いて、食欲が増すメニューです。

府中町では、

小松菜のナムルの他に、府中朝パッ君スープチャイニーズ、それに、ひろしま給食メニュー「フレーフレーサンフレどようゼリー」が給食に登場しました。



あわせて、試食会も行いました。



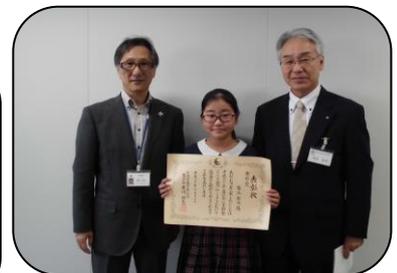
サンフレゼリーにちなんで、教育長さんと校長先生はユニフォーム姿です。



府中町から、教育長さんをはじめ、教育委員会から多くの方々を試食に来られました。中央小自慢の名シェフが腕をふるったおいしい給食をみなさん喜んで召し上がっておられました。

5年生の〇〇さん 企業賞受賞

〇〇さんが考案した、「ひろしま元気チャウダー」が企業賞に選ばれました。おめでとうございます！！



第3回全国和食王選手権に出場

今年度も、第1回、第2回に続いて4年生と5年生、6年生から3グループが選手権に応募しました。また、お絵かき部門では3名の応募がありました。広島県に伝わる郷土料理、「もぶりめし」や「かきの土手鍋」、それから広島県ならではの「小鯛の天ぷら」などの作品があり、調査力、表現力、構構力などについて審査されました。その結果、4年生、6年生の2グループが中四国大会に出場することになりました。中国・四国地方代表めざしてがんばってもらいたいですね。

また、残念ながら出場を逃してしまったチームにも来年をめざしてもらえたらうれしいです。





ぱくぱく

平成30年11月27日

栄養教諭

毎月19日は「食育の日」です。食育は一生の宝物になる心身の健康に食育は大きな役割を果たしています。

秋は、食に関する行事がもりだくさん！！

学校に行こう週間に合わせ、それぞれの学年で、食に関する行事が行われました。保護者の方々も多数参加してくださいました。

ひろしま給食出前講座

11月1日（木）、2日（金）の両日、5年生を対象に、「和食のよさを見直そう～プロから学ぶおいしいごはんのみそ汁づくり～」というテーマで出前講座を行いました。講師は、広島市の日本料理店「喜多丘」の先生です。「だし」の「うま味」にこそ日本料理が世界遺産に輝いた秘密が隠されている、というお話を伺い、本物の「黄金のだし」のおいしさを味わわせていただきました。



おいしいごはんの炊き方や、だしのとり方のポイントを丁寧に教えていただきました。



質問にも、一つ一つ答えてくださいました。和食が、とても身近に感じられました。



～児童の感想～

- 家でも、家族に作って食べてもらったり、作り方を教えてあげたいです。家とは違う味が楽しめてうれしかったです。
- 有名な日本料理店の先生に教えていただいたことは、めったにない良い機会だと思いました。こんなにおいしいみそ汁とごはんの作り方を知り、食べることができてよかったです。

発見！府中町のおいしい味

3年生が総合的な学習の時間に、府中町公衆衛生協議会のみなさんから、府中町に伝わる郷土料理について教えていただきました。

府中町には、おたんや（親鸞聖人の命日）前後に食べられる「煮ごめ」や「白そば」、「もぶり飯（もぐり飯）」、それに「辛子なます」などの料理があり、多くの人々が集う場面で食べられてきたそうです。これらの料理を子供たちに伝え、またその味をアレンジしながら次の世代に伝えていきたいですね。



～子どもの感想～

- いろいろな具材があり、いろんな味があって楽しくいただきました。
- どれもすごくおいしかったので、家で作って家族といっしょに食べたいです。
- 昔の人はいろんな工夫をしていたことがわかりました。
- 私たちも、むかしの味を次の世代につないでいけるといいなと思っています。

祝！第3回全国和食王選手権で入賞



このたび、多数の応募チームの中から予選を通過し、中四国ブロック大会に進む10チームに選ばれたのが4年生のさん、さん、さん、6年生のさん、さん、さんの2チームでした。審査の結果、4年生チームが中四国ブロック第2位、6年生チームも入賞しました。おめでとうございます！！

