

令和5年11月30日

横浜市立末吉小学校

校長 高山 和宣

栄養教諭 佐久間 直緒美



## 【学校菜園で育てたさつま芋】

さつま芋を育てていた2年生が、11月20日に収穫しました。大きいもの、小さいもの、ゴツゴツしたもの、細いもの、いろいろな形がありました。つるの部分を折って新聞紙にくるみ、涼しい場所で保管をしています。給食でこの

さつま芋を全校に味わってもらいたいと、12月5日の「けんちんじる」、15日の「つみれ汁」、18日の「ほうとう」に加えることにしました。形が揃っていない芋の下処理は市販の物より手がかかりますが、調理員さんにご協力をいただき全校でいただくことにしました。

少し早めに収穫をした5・6組のさつま芋は、11月8日に5・6組の家庭科学習でとても美味しい大学芋に変身させました。

## 【末吉小学校創立150周年記念献立②③】



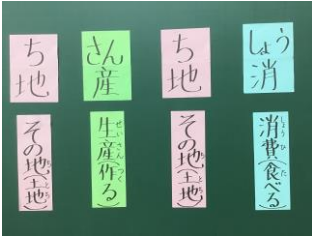
150周年記念献立の取り組みの第2弾として、12月1日にセレクトデザート  
を計画しました。これは、あらかじめ「オレンジ(みかん)またはぶどう」の栄養の働きを示し、必要な栄養や好みを考えて選び、食べるという食育の取り組みです。ゼリーの種類は給食委員会児童が考えました。



第3弾の12月16日の記念献立も同様に、給食委員会児童が祝いの膳の際に食べる「赤飯」、そして冬が旬であり「150周年の1(いち)・5(ご)のいちごちゃんキャラクター」から「いちごのデザート」の案を出しました。主菜はだいこんをすり下したたれをかける「ぶりのしぐれ煮」、副菜は「磯香あえ」にしました。今年は特別な年なので、給食委員会では1年間の活動として思い出に残る献立を考え、計画的に実施しています。

## 【地産地消学習】

11月は地産地消月間で、3・4・5年生の給食巡回時とランチルームの掲示コーナーにて指導をしました。



3年生のあるクラスでは、横浜市の農作物を区ごとに示した地図を使って、社会科の授業の中で地産地消の学習をしました。校外学習のスーパーマーケットの方から聞いた話、横浜

の東部は工場と観光地が多い特徴、給食で市内の大根を使った献立が出ていること、様々な学習を繋げて先生が子供達の気付きをたくさん引き出していました。



「横浜市の方の北の方は葉物野菜の栽培が多いね」「海側は工場や観光地になっているので、畑がないんだね」と、横浜市の各区の白地図に栽培されている作物をタブレットなどで調べ、イラストを描きながら子供たちの発見が次々出てきました。給食時間だけではなかなか難しい地産地消の内容を社会科で連携したことで子供の理解が深まったことと思います。

### 【12月～1月の献立変更 献立表の修正と追加をお願いします。】

	変更前	変更後
12月 1日(金)	りんごゼリー	セレクトゼリー(オレンジ または ぶどう)
12月 5日(火)	けんちん汁	2年生のさつまいもを追加
12月15日(金)	つみれ汁	2年生のさつまいもを追加
12月16日(土)		赤飯、ぶりのしぐれ煮(ぶり・でんぷん・米粉・大根)、磯香和え(キャベツ・海苔)、かきたま汁(卵・豆腐・葱・小松菜・でんぷん)、いちごゼリー(いちご・砂糖)・牛乳
12月18日(月)	ほうとう	2年生のさつまいもを追加
<b>★1月10日(水)</b>		麦ごはん・ツナそばろ(ツナ・凍り豆腐・人参・生姜)・みそしる(大根・玉ねぎ・小松菜・みそ)・大学芋(さつまいも・油・黒ゴマ・砂糖)・牛乳

横浜市の基準献立開始日より

1日早く実施します。