

＊食育だより＊

平成29年11月
No.7

さいたま市立中島小学校

中島小学校の校庭の木々もきれいに紅葉し、校舎から見える景色はとてもきれいです。

10月17日（火）に新入生と転入生の保護者の方を対象とした学校給食試食会を実施しました。試食会は、学校給食の試食を通して、学校給食や食育の取組を知っていただくのが目的です。当日はアンケートも行い、沢山のご意見やご感想をいただきました。



写真を使い、給食の説明をしました。

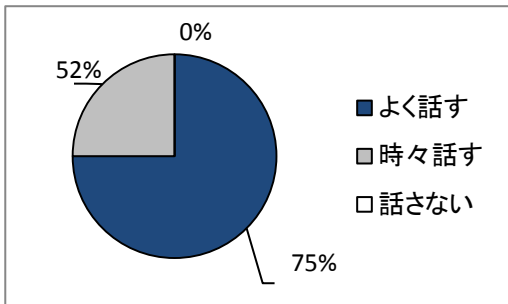
配膳も体験していただきました。

児童と同じ給食を試食しました。

給食試食会のアンケート結果をご紹介します。

○「お父さんは、給食を楽しみにしていますか」の問いには、「楽しみにしている」と回答した方が一番多かったです。

○「お父さんは、家に帰ってから給食の話をしてもらいますか」の問いの結果は、左下のグラフのようになりました。



「給食でどんな料理が出たか、好き嫌いなく食べられたか」などご家庭でも、給食について話をしながら食べ物に関心をもたせてほしいと思います。

○「ご家庭で実践している食育、料理を作る上で気を付けていることなどありますか」の問いには、以下の意見がありました。

- ・野菜を洗ったり、配膳の準備など簡単なお手伝いをさせている。
- ・手作りを心がけ、栄養バランスが良くなるようにしている。

望ましい食習慣を身に付けるには、家庭の役割がとても重要です。これからもご家庭と連携しながら学校での食育を進めていきたいと思っております。ご参加いただいたみなさま、ありがとうございました。

～さつまいものレシピ紹介～

11月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今月の給食の食材は、埼玉県内の食材を積極的に使用しています。お米はすべてさいたま市産を使っています。

今月は、埼玉県川越市の名産品として知られているさつまいものレシピを紹介します。

大学芋

【材 料】

- さつまいも（皮付き乱切り） 300g
- A さとう 25g
- 水 15g
- みりん 8g
- しょうゆ 15g
- 黒ごま 8g

【作り方】

- ①さつまいもを160℃ぐらいの油であげる。
- ②フライパンでAを煮たせ、①を入れて黒ごまをかけて仕上げる。

キャラメルポテト

【材 料】

- さつまいも（皮をむき角切り） 300g
- A さとう 25g
- 水 15g
- バター 8g

【作り方】

- ①さつまいもを160℃ぐらいの油であげる。
- ②フライパンでAを煮たせ、①を入れて仕上げる。

☆ 子どもたちに大人気です！