



いつもおいしい給食をありがとうございます！ ～ 給食室の先生方の紹介です ～

前途洋々

以前からお話ししているように、菊陽町に赴任して感激したことの一つが給食のおいしさ。大規模校だろうと、本校のような小規模校だろうと、すべての学校に調理場があり、自校式。珍しいな、というのが最初の感想でした。給食は毎日出てきて“当たり前”と感じられるものの筆頭ですが、そのために、給食の先生方が陰で日々奮闘してくださっていることを忘れないようにしたいと思っています。給食室の中村先生にお話を聞きました。

① どんな思いで毎日給食を作っていますか？

安心・安全でおいしい、子供たちに喜んでもらえるような給食にしたいと日々考えながら作っています。

② どんなことに気を遣いますか？

衛生管理を確実にを行う工夫について毎日考えています！

③ 児童と保護者の皆さんへ一言

給食を通じて、食べ物の好き嫌いが減るといいなと思っています。おいしいと思うメニューはぜひ家庭でも作ってみてくださいね。（私もときどき真似しています*^^*）



給食室の先生方

6月の「ふるさとくまさんデー」は八代から！

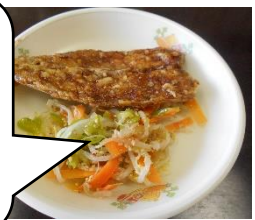
20日（月）は今月のふるさとくまさんデー。献立は「麦ごはん、牛乳、トマト団子汁、ちくわの利休煮。愛ポテトのシャキシャキサラダ」でした。八代と言えばトマト。はちべえトマトは八代平野で作られる冬トマトです。熊本県はトマトの産地として有名ですが、その80%が八代で生産されています。今回は、ピューレを使って団子が作ってありました。色がとてもきれいで、トマトの酸味がほのかに感じられる一品でした。また、日奈久ちくわは有名ですね。八代海では、新鮮で質のよい魚がたくさんとれ、家庭ではそのすり身を竹に巻いて焼いて食べていたそうです。これを1883年に岩崎和助という人が売り出して、日奈久の名物になったそうです。「愛ポテト」については、初耳だったのですが、10年ほど前から、鏡町から出荷されるようになったじゃがいものブランド名だそうです。サラダにしてあり、名前のおりシャキシャキしておいしかったですよ！ごま風味のドレッシングと相性抜群でした。



そして、6月の「キャロッピーデー」はピーマンを使ったメニュー♪

23日（木）の、ピーマンを使ったメニューは「ピーマンのごまず」でした。1月末に苗を植えたピーマンは、ビニールハウスの中ですくすく育ち、3月から11月の霜が降りるまで収穫できるそうです。夜ビニールハウスを閉めておくと気温が上がり、一晩でとても大きくなるそうですよ。（見てみたいですね）武蔵ヶ丘校区の内藤さんが栽培されているのは、皮がうすく、柔らかくて苦みの少ない「ピクシー」という品種。今日のメニューは「むぎごはん、厚揚げとわかめのみそ汁、いわしの蒲焼き、ピーマンのごまず」大人も食べたい和食のごちそうでした。さて、「ピーマンのごまず」は作り方を載せてみました。

- ～レシピ～
- ①ピーマンと人参は千切り
 - ②ピーマン、人参、もやしはゆでて冷水にさらし、絞る。
 - ③うすくちしょうゆ、酢、砂糖、ごま油、塩でドレッシングを作り、いりごまと②と一緒に和える。



ブラッシング指導 ～ むし歯をつくらないために ～

20日（月）に、低・中・高学年に分けて、ブラッシング指導を実施しました。低学年向けには、指導用の人形「きくち ハイジさん（英語の dental hygienist から命名してあるそうです）」も登場。子供たちは、指導者の歯科衛生士さんの巧みな話術を通して、6歳臼歯の大切さ（かみ合わせ、歯並びに影響する）、飛沫のとばない歯みがきの仕方、しっかり噛むことの大切さ、お口のケアの大切さ、歯ブラシの替え時などについて学びました。こっそり甘い物を食べようとする「ハイジさん」に、「だめだよ～！」「むし歯になっちゃうよ～！」など懸命にアドバイス（？）を送る子供たち。生え始めの6歳臼歯は、歯ブラシが届きにくいので、汚れが溜まりがち。仕上げ磨きをぜひよろしくお願ひします。

