



食育だより

桜山小学校
食育担当



給食委員会の活動紹介



えいようこくばん
栄養黒板に
しょくひん
食品カードを貼っています

しょっき かた
食器の片づけを
てつだ
手伝っています



きなこあげパン登場



パンがきれいに揚がるように
ひっくり返しています

180度の油で
2分30秒揚げていきます

5月14日(火)、本年度初めてのきなこあげパンがありました。給食時には、給食センターであげパンが作られている様子をまとめた動画を視聴しました。

子供たちからは、「180℃の油で2分30秒揚げていることを初めて知った。」「もっと作っている様子を見たかった。」という声がありました。

【材料】

- きなこ 20g
- 黒砂糖 6g
- 三温糖 10g
- 塩 少々

【作り方】

- の材料を合わせる
- パンを高温の油でさっと揚げる
(給食では、180℃の油で揚げています)
- 油をよく切り、①で合わせた粉をまぶす



5月の給食紹介



たんご せつく あ
端午の節句に合わせて、
たけのこのみそ汁と
かぶと型ハンバーグを
食べました。



ふるさとくまさんデー 5月号

毎月19日は「食糧の日」です。

5月21日(火) こんだて
かぼちゃパン 牛乳 漬物トマトのスーフ
れんこんほろお揚げ 苺のピリ辛炒め ぽんず果汁(おのみ)

苺のふるさとくまさんデーは、「熊本産地産」の特産品
(トマト・れんこん・苺)を取り入れています。

なす

熊本県は、高知県につぎ、全国第2位を誇るなすの名産地です。その中でも熊本県は、1788年と、県内トップの栽培面積があります。「熊本産なす」の栽培が始まったのは、大正時代の終わりごろです。当時は夏に高知栽培されていたが、ビニールハウスなどの施設栽培の普及によって、現在では10月から翌年の6月まで出荷されるなすが中心となっています。おもに有明海に面した南西諸(旧熊田町および旧天晴町)で盛んに生産が行われています。

クイズ! なすのはなはどれ?



こんげつ
今月のふるさとくま
さんデーは、熊本市
の特産品につい
て学びました。

保護者の方へ

6月は食育月間です。食育基本法では、食育を「生きる上での基本であって、知育・徳育及び体育の基礎となるべきもの」と定義されています。ご家庭でも、食について話していただけると幸いです。

