

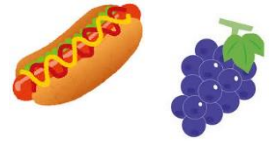
# ゆずりはだより

令和 5年 12月 15日 神石小学校 食育通信(2学期号)



10/19 (木)

- ◇牛乳 ◇ホットドッグ
- ◇有機野菜のクリーム煮 ◇ピオーネ



町内産：にんじん・神石高原ポークのフランクフルト・トマトケチャップ  
神石高原ポークのあらびきウインナー・キャベツ・たまねぎ・かぼちゃ・牛乳・ピオーネ

冬休みまで、あと1週間となりました。

冬の寒さも本格的になってきましたが、神石小学校のおいしく温かい給食で、心も体も温まり、子どもたちも毎日元気に過ごすことができました。

冬休みは、新しい年「お正月」を迎えます。古くから日本の伝統や郷土料理として伝わる「餅つき」「お雑煮」や「おせち料理」など、食にかかわっての体験ができるよい機会です。ご家族でぜひ、子どもたちに伝えていただき、楽しい年末年始をお過ごしください。

2学期も、学校給食を中心に、食育指導にかかわっての子どもたちの様子を紹介いたします。

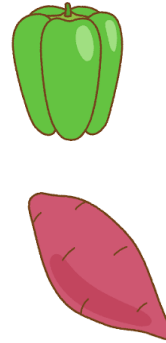
## 2学期の「神石高原ランチ」紹介

9/15(金):「チンジャオロース」

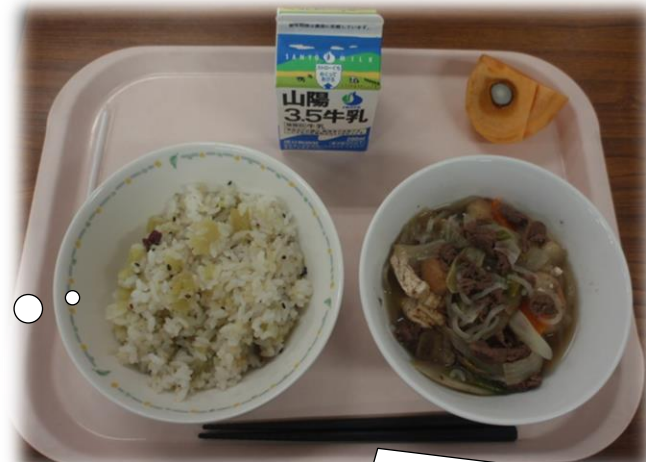


町内産は、米・ピーマン・神石牛です。

神石牛がたっぷりのチンジャオロース。ピーマンが苦手な子どもたちも、すすんで食べていました。



11/17(金):玄米とさつまいものごはん  
すき焼き風煮



町内産は、米・玄米・さつまいも・神石牛です。

さつまいもがとても甘くて大人気でした。神石牛もやわらかくて、おいしかったです。

※12/19(火):ミートローフ・白菜スープの予定です。

毎月1回の「神石高原ランチ」を、子どもたちはとても楽しみにしています。保護者のかたに食べていただく機会がなく、残念なのですが、お子さんの感想をぜひ聞いてみてください。「神石高原ランチ」にかかわって、何かご意見やご感想がありましたら、ぜひお知らせください。



動画で、生産者の方のお話を聴きました。

有機野菜の「にんじん」を作られている、神石高原有機農業推進協議会会長の平元行信さんは、約25年前から農薬や化学肥料を使わない有機栽培の野菜を作り始められました。

有機野菜のにんじんは、種まきの時に種が乾燥しないように気を付け、種まきをしてから100日から120日後に収穫となるそうですが、草を枯らす葉が使えないため、草をとることがとても大変だそうです。有機野菜のにんじんの特徴は、味が濃く、甘みが強いことです。にんじんが苦手な児童も、「おいしい!」と感じたようです。

子どもたちの感想から

- ・にんじんの味がとてもあまかったです。また食べたいです。
- ・にんじんがとてもやわらかくて、おいしかったです。
- ・ホットドッグのウインナーがジューシーでおいしかったです。
- ・ウインナーの食感がよかったです。
- ・クリーム煮のかぼちゃとにんじんをいっしょに食べたら、おいしかったです。
- ・有機野菜のクリーム煮の野菜が、とてもトロトロでおいしかったです。
- ・ピオーネが甘くておいしかったです。



先生たちの感想から

- ・苦手なにんじんも、大変甘く食べやすかったです。有機野菜のクリーム煮の中のかぼちゃもホクホクしていて、子どもたちに大好評でした。
- ・有機野菜の甘みが、ソーセージの旨味と非常にマッチしており、とてもおいしかったです。クリーム煮についても、野菜の甘み、特にかぼちゃの甘みが素晴らしく、食感もホクホクでした。ピオーネは、粒が大きく味も濃厚でした。