



きゅうしょくだより



令和3年1月
枚方市立平野小学校

給食アンケートにご協力ありがとうございました!

普段聞くことができない保護者の方のご意見を知ることができ、勉強になりました。また「家では食べないものも学校では食べているようです。」という意見が多かったことに驚きました。今回の結果を参考に、おいしく楽しい給食を目指していきます。

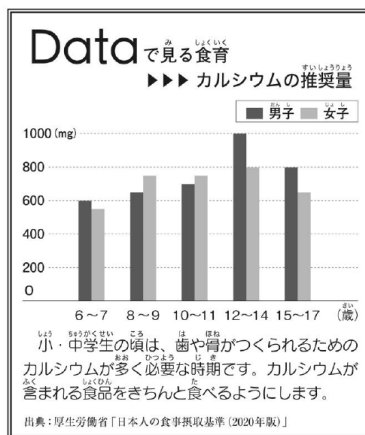


Q1 うどんの日にパンやごはんがつくのは、なぜ?

A1 うどんを食べるときのお椀が小さい、うどんを作る釜が足りないなどの理由で一人分のうどんの量は60gほどになってしまいます。(スーパーなどで売っているうどんは一袋で150~200gです。)うどんの量が少なく、炭水化物の摂取基準量を満たせないで、パンやごはんがついています。

Q2 和食に牛乳は合わないのでは?

A2 給食で牛乳を提供する理由は、「カルシウム」をたくさんとるためです。右のグラフにもあるように、骨量が増加する小中学生は、カルシウムを多く必要とします。



小魚や乳製品でもカルシウムはとれますが、牛乳は他の食品に比べてカルシウムの吸収率が高いうえに、1回の摂取量も多いので、効率よくカルシウムがとれます。

和食の日の牛乳は少し飲みにくいですが、この理由を思い出して飲んでもらえたらと思います。

Q3 保護者も給食をいただける機会があればうれしいです。

A3 今年は感染症拡大予防のため、実施できませんでしたが、例年は給食試食会を開催しています。給食の説明のあと、給食を試食していただきます。また、子どもたちが調理場から給食を運ぶ様子も見学していただいています。

食育の取り組み

ねんせい 4年生 国語「郷土料理」

4年生の国語で、郷土料理は地域でとれた食べものを使っていること、昔の暮らしと深く関わってことを伝えました。

その後、子どもたちは日本各地の郷土料理を調べてリーフレットを作りました。授業を通して、全体的に「郷土料理を残していきたい、伝えていきたい」という気持ちが芽生えた様子でした。



【子どもたちの感想】

「郷土料理のことを知らない人がとても多かったので、知らない人に教えようと思いました。」

「私は、郷土料理というのをまったく知らなかったのですが、なんで知っとかないといけないんだろうと思っていました。でも、山本先生の話聞いてその地域ならではの料理は、『昔から人々が大切にしてきた』から習ってよかったな一と思った。」

<きゅうしょくアンケート>

ねん くみ なまえ _____

知りたい給食のレシピを教えてください。

リクエストが多かったものを次回しようかします!

下の四角に書いて、切り取って調理場の出口のポストに入れてください!

