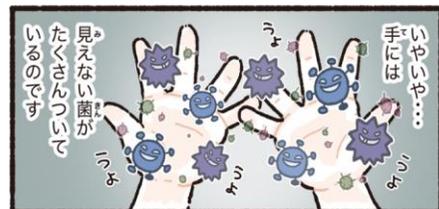


ぱくぱくつつうしん

4連休となった週末は、どのように過ごしましたか？秋のイベントに出かけた人も多いのではないのでしょうか。急に寒くなってきました。冬が急ぎ足でやってきたようです。空気が乾燥してくるこの時期は、風邪の原因となる細菌やウイルスが元気になる季節です。細菌やウイルスに負けないよう規則正しい生活とバランスのよい食事を心がけましょう。今月は学習発表会もあります。元気に登校して、練習の成果をおうちの人にみてもらえるようがんばりましょう。

ほんとう
本当にきれい？



カゼが流行する季節です。手洗い、うがいを忘れずに。

ぼくたち、菌やウイルスはいろいろな場所にくっついて、食中毒や風邪を引き起こすよ～！得意技は、人間の手のしわやつめのなかに入り込むこと。だから丁寧な手洗いやアルコール消毒が大の苦手だよ。

10月 -October- みよしふるさとランチの日～こまつな～



今年度2回目のみよしふるさとランチの日のテーマ食材は小松菜でした。三次市三和町にあるいずみ農園さんから小松菜をいただきました。当日はグラタンにしました。

三次市の栄養教諭・学校栄養職員と連携して、生産者さんを訪問してインタビューしたことをもとに動画を作成し、生産者から子どもたちへのメッセージを流しました。『柚木先生の声が聞こえる～』『また見たい！』と子どもたちも興味を示してくれました。生産者の顔が見れるのはとても安心でき、地域で採れるものへの関心も深まりました。



10月7日(月)小童小学校との交流

来年の統廃合に向けて、7月から少しずつ交流をおこなってきましたが、10月からは給食も一緒に食べるようになりました。一緒に食べるのが楽しくてしょうがないクラス、小童小学校の子の緊張が少し伝染してそわそわしているクラス。いろんなクラスがありました。6年生は机を輪にして、修学旅行クイズをしながら思い出話をしていました。2年生は保育所時代を思い出しながらみんなで机をくっつけて楽しそうに食べていました。コロナを経験し、同じ方向を向いて食べていることが多いですが、輪になったり、班になったりして食べるスタイルに戻っていきたいですね。



10月31日(木)ハロウィン給食

給食準備中に教室をまわっていると『柚木先生～！Trick or Treat っていうたらゼリーもらえる？』とニコニコ言ってくれた人が何人かいました。献立表をチェックして楽しみにしてくれていたようです。ハロウィンは秋の収穫を祝う古代アイルランドのお祭りです。日本では1990年代後半あたりから広まっていったようです。



作ってみよう！ 給食レシピ

きなこいも

材料 -4人分-
さつまいも・・・250g
揚げ油・・・適量

☆砂糖・・・大さじ1
☆みりん・・・小さじ1
☆しょうゆ・・・小さじ1
☆水・・・小さじ1

★きなこ・・・大さじ3
★砂糖・・・大さじ1
★塩・・・少々

つくり方

- ① さつまいもは一口大に切り、170℃～180℃の油で素揚げする
- ② ☆の調味料を小鍋で軽く煮立たせる。(電子レンジでも可)
- ③ ①のさつまいもに②のたれをからめる
- ④ ★を混ぜ合わせ、③にまぶして出来上がり。

給食メモ たれの砂糖を黒砂糖やはちみつに変えたり、きな粉をゴマやアーモンドに変えると、バリエーションが広がります。

