



世帯数配布

【給食だより・食育だより】

令和4年度 第5号
熊の前小学校

目指せ！洗い残しゼロの手洗いーたいよう・さくら努力点実践よりー

今年度、特別支援学級では「正しい身支度や手洗いの方法、食事マナーを知り、衛生的な食事のとり方について考えることができる児童の育成」というテーマで実践を進めています。

第1次実践では、学級担任と養護教諭によるTT指導で「正しい手洗いの方法」について学びました。

特別なクリームを手塗ってから、いつものように手洗いを実施し、「手洗いチェッカー」に手を入れて光を当てると、洗い残している部分が白く光ります。



しっかりと手洗いした手を「手洗いチェッカー」に入れると…



白く見えるのは、洗い残した部分！
指の先、指の間、爪に洗い残しが多いことが分かりました。



手洗い研究所のリケジョ
研究員が、正しい手洗いについて解説します！

（左から杉浦研究員(養護教諭)

東研究員(教育実習生)

しっかりと洗ったつもりでも洗い残しが多いことが分かったところで、手洗い研究所研究員(=養護教諭)から洗い残しのない正しい手洗いのコツを伝授してもらいました。

洗い残しやすい部分をしっかりと洗うことができる「お山のポーズ」「おおかみのポーズ」「バイクのポーズ」「つかまえたのポーズ」について教えてもらい、再度手洗いに挑戦しました。多くの子が洗い残しなく、きれいに手洗いをすることができました。

手洗いは、外から帰った後、食事の前など洗うタイミングも重要です。給食前には、いつも以上にていねいな手洗いをすることが見られました。今後も継続して指導していきます。

(今回の記事は、たいよう組の玉越先生が担当しました)

給食ごぼれ話

—これは何アイテム？—

3年生の努力点実践も着々と進んでいます。先日、愛知県教育委員会の視察があったときは、3年1組の食育を參觀していただきました。今3年生が取り組んでいるのは、食品のアイテム分け。体の中でどんな働きをするかによって「エネルギーアイテム」「成長アイテム」「ぼうぎよアイテム」に分けていく、これまでの2年間も歴代の3年生に実施してきた指導です。

初めてのアイテム分けで、子どもたちが頭を悩ませる食品。それが「とうふ、のり、サラダ油」です。あるクラスでは、「大豆は、畑の肉と言われる。だから、大豆から作られるとうふは肉と同じ成長アイテム」というすばらしい意見が飛び出しました。さすが！くまっ子！

それ以外にも、子どもたちなりに様々な意見をもってアイテム分けをしていたのですが、子どもらしい発想だなと思った見がこちら。

「のりは、ごはんのお供で、ごはんをくるんで食べるからエネルギーアイテム」「サラダ油は、サラダという名前がついているから、野菜と同じぼうぎよアイテム」

聞いていて、思わず「ほー！なるほど」とつぶやいてしまいました。働きを解説したので、きつともう正しい働きを覚えていると思いますが、子どもは頭が柔らかかくて発想が豊かだなと改めて感じた意見でした。私も柔らかい頭でいたいものです。



今回は6月の献立から「どてどんぶり」を紹介します。ホームページにアップしている「クマスタグラム」には、徳岡先生の食レポ(つぶやき?)を載せています。「毎日どてどんぶりでもいい」と思わずつぶやく徳岡先生は、生粋の愛知県民ですね。甘辛いみそ味は、これぞ愛知の味。ごはんが進みますので、食べ過ぎにはご注意ください。

どてどんぶり		作り方
材料 (4人分)		
豚肉	120 g	① こんにやくはひと口大に切りゆでる。
棒はんぺい	60 g	② にんじんはいちよう切り、ねぎは小口切りまたは斜め切りにする。
こんにやく	120 g	③ えのきたけは石づきを取り、3 cm くらいに切り、洗う。
にんじん	40 g	④ はんぺいは小口切りにし、ゆで油ぬきをする。
ねぎ	40 g	⑤ みそはぬるま湯で溶く。
えのきたけ	40 g	⑥ むろあじ節は定量の水につけ、あくをとりながら15分くらい煮立て取り出す。
砂糖	大さじ3	⑦ だし汁の中に、にんじん・豚肉・こんにやくの順に入れ、煮る。
みそ	大さじ2～3	⑧ やわらかくなりはじめたら砂糖・⑤・はんぺい・えのきたけ・ねぎを入れ煮込む。
むろあじ節 (水)	4 g 80～120 mL	⑨ ごはんに⑧をかける。

※ 給食のレシピをそのまま載せています。適宜変更してご活用ください。大量調理なので水の量が少なめです。様子を見て、水の量を調整してください。