



はなみきゅうしょく おこな

お花見給食を行いました♪

ことは いろいろ はな かいか はや
今年は色々な花の開花が早いですね。小学校の校庭の桜も入学式前に満開を迎え
ました。そんな中4/13(火)にお花見給食を行いました。朝の雨も給食の時間には
どうにか上がり、小学校では校庭、中学校では校庭や家庭科室でお花見弁当を食べ
ました。時節柄、みんなで向かい合ったり話したりしながら食べるのが難しいこと
ありますが、やはり屋外や雰囲気を変えての食事はいつも以上に楽しく、おいし
な感じがします。

しょうがくせい そとでのきゅうしょく
小学生は外での給食を
うれしそうに楽しんでいました！



こんかい 今回のアップ写真は、食べる量もスピードも少しずつアップしてきた2年生!!!



ちゅうがく 1・3年生は校庭でのお花見給食♪



「外は寒いから！」と実を取った!?男子
ばかりの中学2年生は家庭科室で(笑)



途中で、花吹雪が舞い、葉桜でも素敵な
お花見給食でした！



給食センター手作りのお花見弁当。
中身はこんな感じです☆

小学校のお花見給食で、「お花見はなぜ桜なんですか？」という質問がありました。

たしかにお花見と言うと、桜のお花見のイメージがありますね。しかし実は、大昔の奈良時代には、梅の花見の方がよく行われていました。その後、桜の花見は平安時代に始まったとされ、元々は貴族の遊びだったものが、だんだんとみんなが楽しむ行事になっていきました。

今のお花見は桜の下でお弁当を食べたりしますが、昔のお花見は春の農作業の前に豊作を祈る行事だったそうです。「さくら」という言葉の響きから、桜には田んぼの神様が宿っているとされたそうです。そして桜の花はきれいに咲く期間が短いので、そのはかなさが日本人の心を引き付けたと言われています。

はなみ さくら
お花見はなぜ桜？

4・5月は春らしい給食がたくさん！

小学生の給食の時間に「春らしい食べ物？」という投げかけをしました。「わらび！」や「ふきのとう！」などと最初に山菜が出てくるあたりは、さすが丹波っ子だなあと思いました。すいかを食べて夏を感じ、お餅を食べてお正月を感じるように、日本人の食と季節は、密接にかかわっています。

給食でも、食材や調理法、味つけなどから、季節らしさが感じられるように工夫していきます。



魚はなんと！
春が旬の高級魚。金目鯛！



春野菜シチューには、
アスパラや春キャベツが。
カラフルサラダの見た目も
色とりどりで春を感じます。



4・5月の給食に使われている食べ物をさがしてみよう！

今月の給食センター



栄養教諭の大事な仕事のひとつが「学校と給食センターの橋渡し」だと考えています。調理員さんたちは、小中学生が食べている様子は直接見られず、皆さんがおいしく食べら

れたかなあと毎日学校から帰ってくる食缶を待っています。そこで、「おいしそうに食べてましたよ！」とか「低学年には少し食べにくそうでしたね…」など、学校での様子を調理員さんに伝えながら、よりよい給食になるように相談しています。反対に、子どもたちには、調理員さんが一生懸命作ってくれたことや残さず食べると嬉しい気持ちになることを伝え、よりおいしく感謝の気持ちをもって食べてもらえるように心掛けていきます。

おたよりでも、少しずつ給食センターの様子をお伝えします。



野菜の洗浄は、3つにつながった三層シンクで洗います。ひとつひとつ土や虫などがついていないかを確認しながら、丁寧に洗っています。

～下処理の様子～

野菜もすべて、機械を使わない手切りです！
トーストを作る際、食べやすいように食パン1枚1枚に切り込みを入れてくれていたことには驚きました！！

