



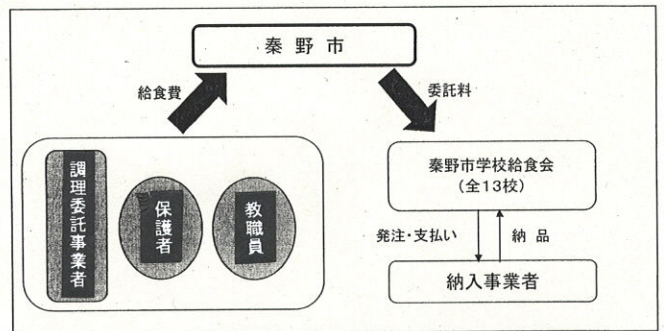
西のはずれ、1階より少し下がったところに、鶴巻小学校の給食室があります。この給食室で、鶴巻小学校の給食は作られています。献立を立てているのは栄養教諭（碓井玲子）です。調理業務は、株式会社サンユーに委託しています。安心安全な給食の提供に努めます。よろしくお願いします。

4年度から給食費が公費になります

ひと月に給食のために支払う金額は今まで通り4300円（256円/食）ですが、今年度から、給食費は公費になります。

右図（教育委員会作成）のように、秦野市に給食を申し込んだ人は、給食費（4300円/月（256円/食））を秦野市に納付します。秦野市は、給食を申し込んだ人のために必要な費用（4300円/月（256円/食））を鶴巻小学校に委託金として支払います。鶴巻小学校はこの委託金を使用して給食に必要な食材を購入します。

【図：公会計の仕組み】



4月の献立

1年生でも食べやすいものを多く取り入れました。1年生の配膳は、1年生が配膳に慣れるまで、6年生が手伝ってくれます。

開校記念日お祝い

4月27日(水)は、鶴巻小学校の開校記念日です。開校記念日とは、学校の誕生日のようなものです。鶴巻小学校が開校したのは、1983年4月1日ですが、開校記念日は27日。なぜなのか、そのあたりはわかりかねるのですが、今年は39周年です。27日(水)の給食は、開校記念日をお祝いして赤飯を出します。

ご家庭では、お祝いに何を召し上がるでしょう。赤飯を召し上がるご家庭は少ないかもしれませんね。さて、27日(水)に出す予定の赤飯のレシピをご紹介します。

赤飯

材料(5~6人分)

うるち米	1合半
もち米	1合半
小豆	40g
塩	小さじ1弱
水	適量
黒いりごま	少々

作り方

- ① 小豆は水洗いし、小鍋に入れ、水をカップ3強加えます。つぶれない程度にやわらかくなるまでゆでます。
- ② うるち米ともち米を一緒にして水で洗い、ざるに入れて水気を切っておきます。
- ③ ①の小豆がやわらかくなったら、豆と煮汁を分けます。
- ④ 炊飯器に②の米を入れ、小豆の煮汁と足りない分の水を加えて、3合の目盛りより少し欠ける程度の水加減にして、30分浸漬します。
- ⑤ 塩を加えよく混ぜ合わせ、小豆を上にならになるようにのせて、普通に炊きます。炊き上がったら15分程むらし、全体を混ぜ合わせます。
- ⑥ 茶碗によそい、黒いりごま少々をふります。



今年度も食育に取り組みます

食育って、何なんでしょう。わたしは、「食べることを大切にする人になる」、「考えて食べることができる人になる」ための、さまざまな学びであると考えています。食育は給食を通して取り組むことができますが、給食以外の場面でも取り組むことができます。また、学校だけでなく、地域、家庭でも取り組むことができます。

食育は子どもだけのものではなく、すべての人のものです。状況や立場によって、いろいろな取り組みができます。また、状況や年代によって、内容が変わることもあります。