





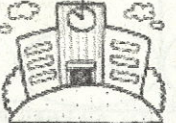



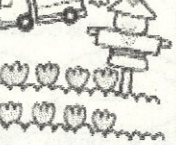
給食のことは、「学校給食法」で、必要な事項が定められています。「学校給食法」には、給食の目標についても書かれています。

学校給食の7つの目標

給食は、楽しく食べていただくことが一番と考えています。楽しく食べていただくために、季節の食材を使ったり、行事食を取り入れたり、彩りを良くしたり、デザートをつけたり等献立を考えています。教室では、食事にふさわしい場を作ったり、マナーの大切さを勉強したり給食のルールを決める等みんなが楽しく食べるためにいろいろに工夫しています。子どもたち自身も、マナーやルールを守ることや、給食当番をすることや給食当番に協力すること等が楽しい給食に欠かせないことを知っています。楽しく食べるだけでも学ぶことの多い給食です。

学校給食の役割は、子どもたちの健康の保持増進と、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることです。具体的には下図（学校給食の7つの目標）のとおりです。6年間の給食を通して少しずつ積み上げていきたいです。

学校給食の7つの目標

<p>① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 	<p>⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦ 食糧の生産、流通、及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 
---	---	--	--	--	---	--

5月の献立

こどもの日お祝い

5月2日は、“こどもの日”をお祝いして、こいのぼりのパッケージに入った、たまごボーロを出します。

季節の野菜“そらまめ”

“そらまめ”は、季節感のある食べ物です。2月ぐらいから店頭には並びます。南の方の産地から、順番に並び始め、5月は関東のもの、6月には東北のものが並んでおしまいです。

秦野市でも“そらまめ”を作っています。ちょうど5月の中旬ごろに秦野市産の“そらまめ”が手に入るのではないかと考え、17日(水)の給食に、“そらまめ”を出すことにしました。

“そらまめ”は、さやをむいてゆでて食べます。お子さんにとって、おいしいものではないかもしれませんが、季節を感じることができる食べ物です。さやむきは、2年生に手伝ってもらおう予定です。去年も2年生に手伝ってもらって、給食で“そらまめ”を出しました。去年の2年生は、楽しそうにさやむきを手伝ってくれました。今年も楽しんでさやをむいてもらえるのではないかと思います。

5月の献立紹介

… 12日(金)の給食に登場するあじのごまだれかけのレシピを紹介します。

あじのごまだれかけ

材料(4人分)

あじ … 中サイズ6尾
 酒、しょうが汁、
 片栗粉、油、
 砂糖、しょうゆ、みりん、
 水、白すりごま

作り方① あじは、三枚に卸し、1/2に切ります。

② 酒小さじ2、しょうが汁小さじ1で下味をつけます。

③ 片栗粉をまぶして、油で揚げます。(しっかり揚げます。)

④ 砂糖大さじ2、しょうゆ大さじ1と1/2、みりん大さじ1、水大さじ1を小鍋に入れて煮立たせるか、耐熱性の器に入れて電子レンジで煮立たせ、白すりごま大さじ2を混ぜ合わせます。

⑤ ③のあじに④のたれをからめます。