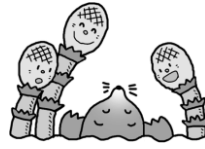


# 給食だより

(毎月19日は食育の日)



2023年  
3月号

明石市立花園小学校

日に日に暖かく春らしい季節になってきました。さて、今年度も残りわずかとなりました。今のクラスの仲間と食べる給食もあと1日です。みなさんは、給食を食べながらどんなことを学びましたか？一年間の給食の時間をふり返って、できるようになったことやこれからがんばりたいことを考えてみましょう。

## 3月の目標：一年間の給食をふり返ろう

「はい」は →、「いいえ」は → に進みましょう。

### スタート

すききらいなく、ぜんぶ食べられた。

食事の前の手洗いをきちんとできた。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをして食べられた。

がんばりましょう。

ちょっと困りました。給食で教わったことを思い出してがんばりましょう。

給食当番の仕事をしっかりできた。

食器をきれいに重ね、スプーンの向きをそろえて後片付けができた。

食事のマナーをしっかり守って食べられた。

もうひとがんばり

毎日の給食から、さらにいろいろ学びましょう！

みんなと協力して楽しく給食が食べられた。

食器やおはしを正しい位置に並べて食べることができた。

旬の食べ物やふるさとの料理を給食を通して知ることができた。

よくできました。

もうひと息で100点です！

大変よくできました。

みんなのお手本です。これからもがんばって！

# 4年生 イカナゴくぎ煮料理教室

3月13日に兵庫県漁連の方を講師に招き、出前授業「イカナゴくぎ煮料理教室」を行いました。当日は朝から強風で船が漁に出られなかったため、代わりにちりめんを使ってくぎ煮の作り方を教わりました。ちりめんを使ったことでイカナゴとちりめんのちがいについても学ぶことができました。「意外と簡単に作れた」「火加減がむずかしいな」など、さまざまな感想を述べてながら、作ったくぎ煮を嬉しそうにタッパーに詰めて持って帰っていました。春の訪れを感じる出前授業でした。

## 知っていますか？ 「イカナゴ」と「ちりめん」のちがい

### イカナゴ

イカナゴは水面を長い群れ(玉のような)になって泳ぐので「玉筋魚」とよばれます。その中でも小さいものを「新子」といい、くぎ煮には新子を使うことが多いです。

イカナゴがとれる時期は、2月下旬～3月下旬と非常に短いです。理由は、イカナゴは暑さが苦手なため6月下旬～12月下旬まで砂に潜って夏眠をするからです。

### ちりめん

ちりめんは、カタクチイワシの稚魚をゆで上げて、カラカラに乾燥させたものです。ちなみに、ゆで上げて湯切りした状態のものを「しらす」といいます。

ちりめんがとれる時期は、5月～7月下旬(春魚)と9月～12月上旬(秋魚)と非常に長く、一年を通して食べることができます。

ひょうごけんぎょぎょうきょうどうくみあいれんごうかい  
(兵庫県漁業協同組合連合会より)

## 給食室から

今年度の給食は、3月20日(月)で終了いたします。大変お世話になりました。

給食室では、食品や調理過程の安全には細心の注意を払い、子どもたちの喜んでくれるおいしい給食を毎日提供できるように努めてきました。子どもたちからの「ごちそうさまでした」「今日の給食おいしかった!」「苦手なものも食べれたよ」という声や、空っぽになって戻ってくる食缶を見ることが栄養教諭や調理員の大きな励みとなっています。今年度も給食を通してたくさんのおいしい笑顔を見ることができました。

来年度も給食室一同、がんばってまいります。ご理解とご協力、誠にありがとうございました。

ありがとうございました

