



おおさき 2

いしくたべて おまくなろう あ やうしょくだ!

夏に比べるとずいぶん日が短くなり、秋の訪れを感じます。昼夜の気温差が激しく、子供たちが体調を崩さないか心配です。健康に気を付けて秋を楽しみたいです。

さて、今回のおたよりではクラブ活動や委員会の様子、ひろしま給食100万食プロジェクトについてお知らせします。特に今年度のひろしま給食は県民投票でメニューを決定するので、ぜひチェックしてください!

クラブ活動の様子

生地が薄いから、ひっくり返すのが難しい!

9月14日にクラブ活動を行いました。家庭科クラブではクレープを作りました。プレーンとココアの2種類の生地を焼いたり、いちごジャムからソースを作ったりと手間がかかったので、バタバタと忙しい時間でした。でも、チームに分かれて上手に作りました!



中に入れるフルーツは同じでも、生地の色が変わると全く違う食べ物に感じるのが不思議ですね。溶かしたチョコレートを生地に入れてもよかったかもしれませんね。各自上手に盛りつけて、おいしく完食しました。

次回のクラブ活動は、**10月21日(水)**です。今月は、**フルーツポンチ**を作ります。

「エフロン・三角巾・手ふきタオル」を忘れずに!

いちごソース、じょうずにできたよ!

クレープの作り方

材料 (各16個分)

【プレーン生地】

- ・ホットケーキミックス：400g
- ・たまご：2個
- ・牛乳：400ml

【ココア生地】

- ・ホットケーキミックス：400g
- ・たまご：2個
- ・牛乳：400ml
- ・ココア：大さじ4

【その他】

- ・いちご：1パック
- ・バナナ：1ふさ
- ・チョコソース：1本
- ・生クリーム：1箱
- ・いちごソース：1本

- 1 混ぜる。生地を材料をすべて混ぜる。
- 2 切る。生クリームをつかってフルーツを切る。
- 3 焼く。生地を焼く。
- 4 巻く。生地に切ったフルーツをまいたら完成。



おうほ
応募しよう！

きゅうしょく まんしょく
ひろしま給食100万食プロジェクト



今年度もひろしま給食100万食プロジェクトが開催されます！今年度は1月の学校給食で提供されることになりました。提供されるメニューの選考方法はズバリ「**県民投票**」！みなさんの1票で「ひろしま給食」が決まります。

書類選考を通過した35点の中から、「ひろしま給食」統一メニューを決定する県民投票が開催されます。広島県教育委員会のホームページに、作り方と投票方法が掲載あり、1人1回投票することができます。

右のQRコードからも投票できます。

投票は**11月8日**までです。本日、児童たちに35点のレシピの写真が載ったプリントも一緒に持ち帰らせています。今朝の中国新聞にも掲載されています。

ぜひチェックして、「おいしそう！」「食べてみたい！」「作ってみたい！」と思うレシピに投票してみてくださいね！

投票はこちらから↓



あなたの1票で決まります！

No.6 **スマイル広島ガパオライス**



食べるとつい笑顔になっちゃう？！

レシピのチェックはこちらから ↑

本校からは、**6年生の小林千笑さんが考案した**

No.6「スマイル広島ガパオライス」が書類選考を通過

しました！おめでとうございます！！

得票数が多いレシピから「ひろしま給食」が選ばれます。もしかしたら、給食で食べられるかも？！投票結果が楽しみです。

いいんかい こうき
委員会：後期にバトンタッチ

10月から保健委員のメンバーも変わりました！前期同様、献立表の記入を毎朝のお仕事としてやっています。通りすがりの1年生が、「今日の給食なあに？」「今日はから揚げだ〜！」と言いながら見てくれています。

献立表の記入に加えて、手洗いスタンプの押印もしてくれています。先生たちがスタンプを押そうとしてもスルーしていた子供たちですが、保健委員がスタンプを持っていると自ら手を出して押してもらっているようです。

この手洗いスタンプは、子供が楽しみながら手洗いの練習ができるように開発されたものです。毎朝、教室の前の手洗い場で手を洗うのが楽しくなりますね。これからもっと寒い時期になると、インフルエンザの流行も心配されます。しっかり手洗いをして、感染症予防をしましょう！

