

あつという間に冬休み到来！今年は例年とは全く違う1年でした。大変なことがたくさんありましたが、コロナ禍でも子供たちは楽しみを見つけて学校に来ていました。心も体も大きく成長した1年になったことでしょう。

さて、先月は食育だより「おおさき」が発行できず、申し訳ありませんでした。今月はひろしま給食の紹介と、大崎小学校のメニューコンテストのお知らせをします。ぜひ冬休みに作ってみてください。では、良いお年を！

れいわ ねんど
令和2年度

ひろしま給食100万食プロジェクト



ひろしまけん 出せし
広島県のHPに掲載されています！

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した！

提供するメニューは県民投票で決まり、1月の学校給食で作ることになりました。投票をしてくださった方々、ご協力いただきありがとうございました。

本校からは、6年生の小林千笑さんが考案した「スマイル広島ガパオライス」が協賛企業「カゴメ株式会社中四国支店」による特別賞を受賞しました！



おめでとうございます！

スマイル広島ガパオライス



ガパオライスとは、もともとタイの郷土料理でナンプラーやオイスターソースを使って炒めた具材をご飯と一緒に盛りつけて食べる料理です。肉や魚介類、玉ねぎやきのこなどどんな具材を使ってもOK。ちなみに、ガパオライスの「ガパオ」とは「バジル」のことです。



レシピはこちらからチェック↑



おめでとう！

今回受賞した「スマイル広島ガパオライス」は、パプリカで彩り良く、大豆・ひじきを入れてタンパク質やカルシウムなどの栄養価をアップしたご飯です。卵は目玉焼きにして、ご飯と一緒に盛りつけて食べましょう！1月18日(月)の給食で出すので、楽しみにしててくださいね。

ほけんいいんはつ 保健委員発！「大崎小スーパーウルトラ給食」

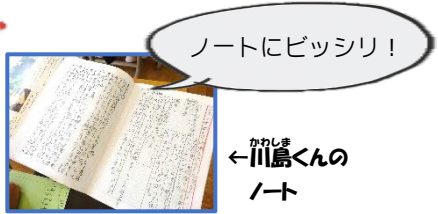
3学期に保健委員会主催で大崎小学校の給食メニューコンテストを開催します。
 名付けて「大崎小スーパーウルトラ給食」！今年度は「大崎上島町給食メニュー
 コンテスト」が中止になり、高学年が考えた給食が食べられないので残念に
 思っていました。6年生はひろしま給食100万食プロジェクトに応募していた
 ため、その中から大崎小の給食メニューを決めることにしました。
 投票など詳しい内容については、また後日お知らせします。



どんなメニューがエントリーしているの
 かな？こちらからチェック！↑

まずは先行して、どんなメニューがあるのかHPに掲載しました。
 右のQRコードからアクセスしてみてください。レシピが見られるようになっています。冬休みは時間
 があると思うので、ぜひお家で作ってみてくださいね。

ねんせい 4年生：【国語】ふるさとの食



4年生は、国語の授業で「ふるさとの食」を紹介する
 リーフレットを作成しています。タブレットや本で調べたり
 電話でインタビューをしたり、各自工夫して作っています。
 今日には完成する予定です。できあがりを楽しみですね。



絵を描いたり文字の大きさを変えたり、とてもわかりやすい
 リーフレットができています。

がっき 2学期のふり返し

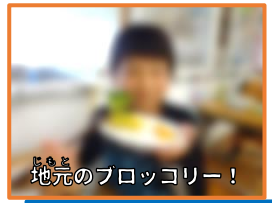
最近の給食時間の様子です。1年生も静かな
 給食時間を過ごしています。食育指導で
 給食時間を回るとき、私がついつい返事を求めるように話しかけてしまうので
 反省しています。



4～6年生は
 準備の時間が早い！
 手慣れたものです。



苦手な食べ物が出たときは残す子もいますが、1口～2口
 (重さでいうと100g未満)の残菜です。2学期もほぼ完食
 できました。



地元のプロッコリー！

1年生はじっくり食べ物を
 見ながら食べています。

食べすぎると「コロナ太り」が気になりますが、
 休み中も規則正しい生活をして、
 赤・黄・緑の食材を
 バランスよく食べて、
 元気で楽しい冬休みを
 過ごしてくださいね。



神楽園さんの
 プル=ベリ=ば
 ぜリーにして
 おいしく
 いただきました！