

たなベっ子食育通信

平成27年度1.2月号

3学期の給食も残り半分となりました。今年度の給食もあと少しですが、一回一回の食事を感謝の気持ちを忘れずにみんなで楽しく食べて欲しいと思います。

今回は、年に一度の一大イベントである給食週間の取り組みについて紹介します！

たなベ小♪ 給食週間 1/25~1/29 

平成27年度 京田辺市の給食週間テーマは乾物を食べよう！



かんぶつコーナーです！！子どもたちは、いろいろな乾物に興味津々でした。

26日には、給食感謝のつどいがありました。各クラスで作った手作りカレンダーをお世話になっている先生方に渡しました。



給食委員の児童たちは、みんなに伝えるように、、、と発表までたくさん練習をしました。

本番は、練習の成果がでてとてもすばらしい発表になりました。



給食委員の児童が、全校の前で乾物についての説明をしました。また、12月にアンケートをとった、「田辺小人気給食ランキング」についても発表しました。

★交流給食

普段一緒に食べることのない先生や、調理師さんと一緒に給食を食べました。質問タイムをしたり、給食について話したりと楽しい時間になりました。



その他の取り組みとして、各クラスで食に関する指導をおこないました。授業を通して、自分の食生活について振り返ることが出来ました。今後も毎日の給食を通して、自分の食生活を振り返るとともに、いろいろな食べ物に興味をもったり、食べることの楽しさを感じたりしてもらえれば嬉しいです。

作ってみよう♪乾物デザート～コロコロ高野豆腐～ 乾物を使った献立を紹介します♪

＜材料 4人分＞

- ・高野豆腐（サイコロ） 16g
- ・薄力粉 12g
- ・かたくり粉 12g
- ・揚げ油 適量
- ・ココアパウダー（砂糖入り） 適量

＜作り方＞

- ① 戻した高野豆腐をよく絞り、水気を切る。
- ② 薄力粉とかたくり粉を混ぜ、高野豆腐にまぶす。
- ③ 油で揚げる。
- ④ 粗熱がとれたら、ココアパウダーをまぶす。

※まぶすものは、お好みで変えてもいいと思います。
キャラメル、抹茶、きなこ味など。



ちょっとくせになる？
外はサクッ！中はふわっ？！高野豆腐を使った簡単デザートです♪