

たなべっ子食育通信

平成26年度12月号



12月2日と4日に、6年生児童が家庭科の授業で給食の献立を考えました。栄養バランスがよくて、衛生的にでき、色合いがよくて、おいしいもので…と給食はいろいろなことを考えて作らなければならないということを学んだ後、実際に献立を考えました。今回作った献立の中のひとつを、「たなべっ子ランチ」として2月の給食に実際に出す予定をしています。

「どんな給食にしようかな」と日頃食べている給食を思い出しながら、じっくり考えていました。今まで給食に出たことのない新しい献立もたくさん考え出していました。



「この献立が食べたいけれど、どんな献立と組み合わせればいいのか…」といろいろな献立を組み合わせることに大変さを感じているようでした。季節の食材を入れてみたり、できあがりイメージしながら新しい献立を考えたりしている姿はさすが6年生でした。



大好き 京田辺!



3年生児童がJAの方をゲストティーチャーに招いて「京田辺市の特産野菜」の学習をしました。タケノコ、ナス、トマト、きゅうり、えび芋、大根、花菜と京田辺市で作られている野菜についての説明を受け、子ども達は真剣にメモを取りながら聞いていました。

「京田辺市の特産野菜はどのようにして作られているか」という話から、生産者の方々の思いまで、さまざまなことを教えていただきました。



子ども達は京田辺市の特産野菜に興味深々!!配ってくださった資料を見ながら、説明を聞き漏らさないように、熱心に聞いていました。

