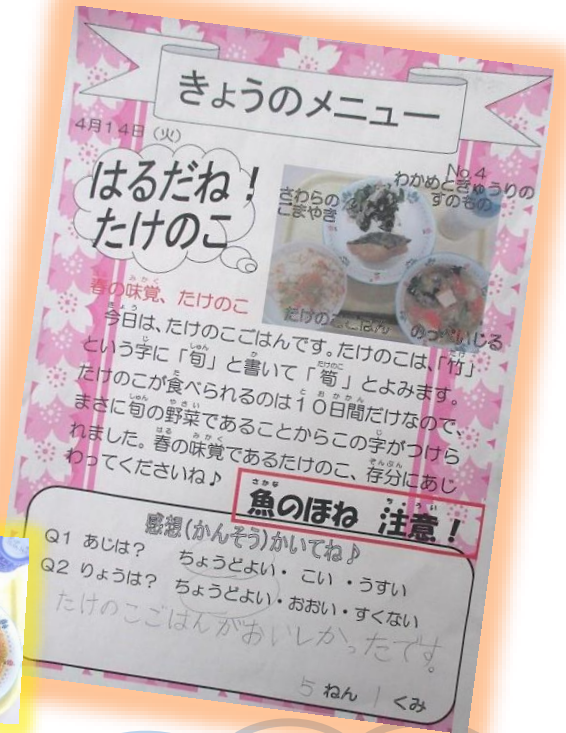




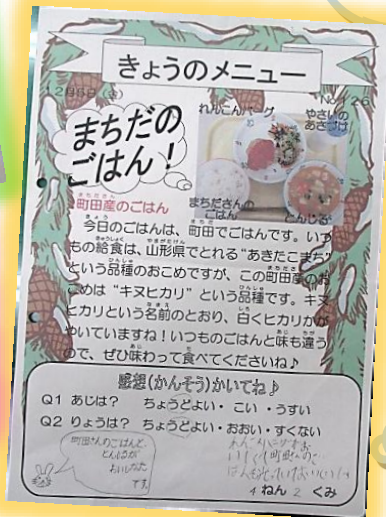
# 毎日、発行！きょうのメニュー ～町田第六小学校～



毎日発行している「きょうのメニュー」。その日の料理の特徴や歴史、作り方など、子供たちに伝えたいことを載せて各クラスに配っています。写真を見て、正しい盛り付け方やお皿の場所も学びます。食に関心を持ってもらえるよう、何年も前から毎日取り組んでいます。



教室では日直や給食当番が読み上げます。「アスパラガスの由来は次のうちどれでしょう？」といったクイズは大盛り上がり。また、「へえ～！たけのこって竹かんむりに匂って書いて筍なんだ！」「深川飯は東京都の郷土料理なんだ。」などの感想が飛び交います。



6月は『ワールドカップ対戦国の料理を食べて、その国の食文化・風土を学ぼう』  
12月は『日本の郷土料理や、町田で作られたお米を食べて地産地消を学ぼう』  
など、行事や季節に沿った取り組みをしています。



## 児童の感想

- ☆さばのゆずみそやきがとてもおいしかったです。
- ☆みんなに大人気でした！！いつもありがとうございます。(5の2)
- ☆おおいけどかんしょくできたよ。またおいしいごはんつくってね。(1の1)
- ☆冬瓜は夏のやさいなんですね。勉強になりました！(6の1)



南大谷小学校では、食農教育に力を入れおり、校内に大きな畑があります。そこで、各学年が様々な植物の栽培・収穫を行っています。本校の食育活動の一部を紹介します。

## ぎんなんプロジェクト！



秋になると、校内にあるいちょうの木に実る銀杏を全校児童で拾い、6年生が商品化、販売を行います。



給食では収穫した銀杏を使った「吹き寄せごはん」を出します♪



## その他

2年生：生活科  
自分たちで育てた  
**きょう芋**を使って  
「芋煮会」をおこない  
ました。



3年生：総合  
大切に育てた**だいこん**を  
給食の「のっぺい汁」で  
全校児童に出しました。

クリスマスには、給食  
時間にサンタさんが  
登場することも・・・



# 食事のマナーを見直そう

藤の台小学校

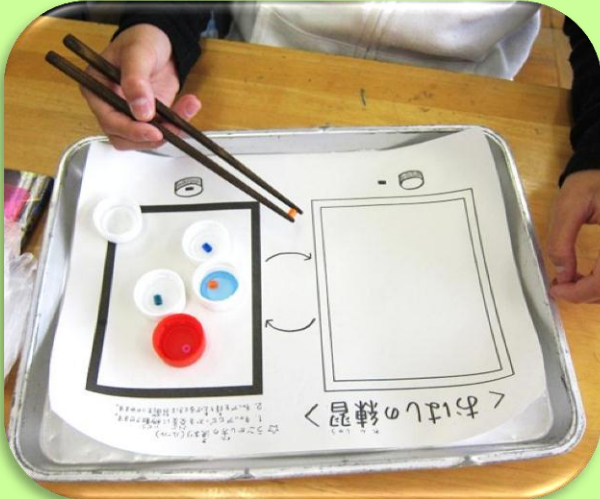
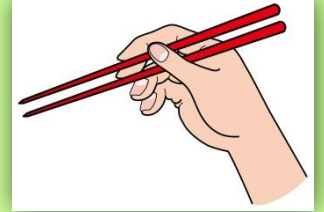
月  
( )  
日  
日曜



食事のマナーをテーマにした授業を2時間に分けて高学年に実施しました。

1時間目には、食事のあいさつ、姿勢、はしの持ち方の3点に焦点を絞り、それぞれのマナーの意義を確認しました。2時間目には、はしを中心にした内容で、はしの歴史、はしの禁じ手、はし使いの学習をしました。

写真は、はし使いの練習で「ビーズつかみのゲーム」をしている様子です。集中して真剣に取り組んでいました。今後はこのゲームだけでなく、給食時間や家庭での食事ではし使いを意識して実践し、正しくはしを持てる児童が増えていくことを願っています。



## 児童の感想

今日の授業でぼくは食事のマナーをより深く知ったと思います。はしの持ち方は最初親指をたてていたのですが、写真を見て親指は横にするのだということを初めて知りました。今日の夕食ではそのことを意識して食べて、完璧にしたいと思います。

マナーにはちゃんとした理由があるんだなということがわかりました。普段、姿勢が悪いからよい姿勢を意識していきたいと思います。

「御馳走様」の意味を知ったことで、改めて日本人の食事に対する敬意を感じました。毎日食事ができることに感謝したいと思います。

はしを使うときには禁じ手など注意することがたくさんあることを学びました。今後は学んだことを生かしてはしの使い方をもう一度見直していきたいと思いました。

# 本町田東小学校 食育の取り組み



## そらまめのさやむき・とうもろこしの皮むき体験

児童が食材に対する興味関心を持ち、食べてみようという気持ちになれるよう、毎年1年生に「そらまめのさやむき」2年生に「とうもろこしの皮むき」体験をしてもらっています。旬の食材を知り、直接触れることで、食べる意欲につながってくれたらと思います。



## 『食育の日～日本の郷土料理を味わおう～』



毎月19日の食育の日に合わせて、日本各地の郷土料理を給食で紹介しています。日本が世界に誇る和食文化を子供たちにも伝えていきたいと思っています。

本町田東小学校の食育その他の取り組みについては学校のホームページでご覧いただけます  
本町田東小学校ホームページ：<http://www.machida-ky.ed.jp/school/e-honmachida-e/>

# 本町田小学校 たけのこごはん



旬の食材で



本町田小学校には、緑豊かな「きぼうの森」があります。そこで採れたたけのこを使って「たけのこごはん」を作りました。



たけのこを採ってくださったのは、校長先生と用務員の方です。栄養士もお手伝いしました。

採れたてのたけのこに、児童たちは興味津々でした。



採れたたけのこは給食室であく抜きをして、にんじん、油揚げ、豚肉と一緒に炊き込みました。旬のたけのこを使ったこの時期ならではのメニューです！

**献立** たけのこごはん

厚焼きたまご

キャベツのレモン醤油

みそしる 牛乳

本町田小学校ホームページ

<http://www.machida-ky.ed.jp/e-honmachida>