



# いただきます!

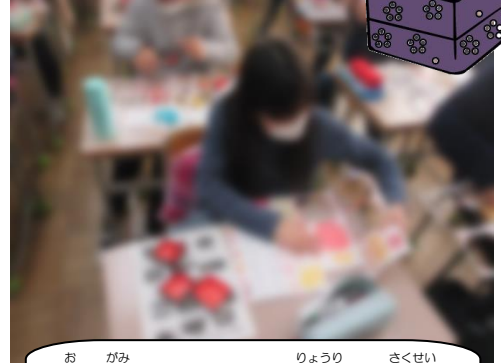
令和4年 2月号  
小平市立小平第一小学校  
栄養士 古田 香織

## 5年生・おせち料理、願いを込めて



12月23日(木)に5年生各クラスで食育の授業を行いました。5年生は道徳でおせち料理の学習をしました。そこで、お正月に向けて「おせち料理、願いを込めて」という授業を行いました。

はじめに、おせち料理のいわれの復習をしました。続いて、「オリジナルおせちを考えよう!」ということで、自分や家族のために、おせち料理を4品選びました。おせち料理に込められた願いをふまえて料理を選び、家族へのメッセージも書きました。中には自分で考えた料理やいわれを書いた児童もいました。次に、教材を使って「ミニおせち料理」を作りました。ミニおせち作りは真剣そのもの! 時間内に完成させたくて、一生懸命作っていました。「おせち料理を食べるのが楽しみです!」と盛り上がりました。



折り紙で「ミニおせち料理」を作成。夢中で取り組みました。



## 1月のテレビ放送

### 食品ロス削減給食&全国学校給食週間

1月に実施した「食品ロス削減給食」と「全国学校給食週間」にあわせ、給食時間にテレビ放送を行いました。ぜひご家庭でもご覧ください。



かくれんぼカレーパン



カレーライス



スハゲティナホリタン  
みかんサラダ  
ABCスープ



どんまいきのこす  
おうえんスープ



ひじきごはん  
くじらのやまとに  
ごもくじる



きんごおパン  
はくさいとにくたんごのスーフ  
やきプリンタルト



わかめごはん  
とりにくのパンこやき  
ちくせんに  
いしかりじる

# 図書コラボ給食『本に出てくるおいしいもの』

2月14日(月)～18日(金)の読書週間にあわせて、給食では一小図書館とコラボした献立が登場します。本に出てくるおいしそうな料理が食べられるなんてワクワクしますね！図書館に本があるので探してみてくださいね！

## ★15日(火)にぎやかなおでん【にぎやかなおでん】作：犬飼由美恵

だし風呂の中でおしゃべりしている「こんにやく」と「はんぺん」。畑にいたころがなつかしいなあ～、海の中は最高でしたぜ！と自慢し合っ、熱いバトルがスタート！おなじみのおでんの具がたくさん登場するかわいくてあたたかい本です。

## ★16日(水)ぐりとぐらのカステラ【ぐりとぐら】作：あんびるやすこ

仲良しなぐりとぐら。この世で一番好きなのは「お料理すること、食べること」。森へ出かけた二人は大きな卵を拾って、大きなカステラを作ることになりました。焼きあがったカステラの場面、そのおいしそうなこと！一度見たら忘れられませんね。

## ★17日(木)だんまりうさぎのやさしいシチュー【ゆきのひのだんまりうさぎ】作：安房直子

雪が降ってきました。だんまりうさぎは、おしゃべりうさぎに電話しようかどうしようか悩みます。シチューを作っていると、おしゃべりうさぎが会いに来てくれて…。

## ★18日(金)14ひきのぴくにっくのおにぎり【14ひきのぴくにっく】作：いわむらかずお

14ひきは家族みんなでピクニックに出かけます。おにぎりとお水筒を入れて、リュックを背負って出発です。森を歩きながら、たくさんの春を見つけていきます。

こくぶんじ ら ぼーじゅ  
国分寺「la page」

やまざき かんしゅう  
山崎シェフ監修

# シェフ給食で本格フレンチ！

2月14日(月)は「シェフ給食」です。国分寺のフレンチレストラン「la page」の山崎シェフが考案したレシピで、山崎シェフご指導のもと給食を作ります。本格的なフランス料理を堪能できる特別な給食です。お楽しみに！

- garbure "legumes de KODAIRA" **こだいらやさいのスープ、"ガルビュール"**  
ベーコンやたっぷりの野菜を使用した具沢山のスープ。小平産野菜を使います。
- fricassée de poulet avec riz au beurre **とりにくのフリカッセ、バターライスをおえて**  
色を付けないように丁寧に火入れした鶏肉をたっぷりのクリームと野菜で仕上げた料理。
- terrine de chocolat **チョコレートのテリーヌ**  
口当たりがトロトロのチョコレートの濃厚なテリーヌ。  
バレンタインデーにあわせて、チョコレートのデザートを作ります。
- thé d'orge **むぎちゃ**

