

# いただきます!

令和6年9月2日  
小平市立小平第十三小学校  
栄養士 古田 香織

## 5年生・食育出前授業「みそ作り」



7月1日(月)、「新井武平商店」の新井さんをお招きして、5年生が「みそ作り」を行いました。はじめに、工場でみそ作りをする様子を映したDVDを見ました。茹でた大豆をミンチ機でつぶし、米こうじ、塩、水を混ぜ合わせ、一度お団子に丸めてから、たるの中に詰めました。みそ作りは初めてという児童が多く、こどもたちは興味津々で積極的に参加していました。完成したみそは、家庭科の「みそ汁作り」に使う予定です。



こめ 米こうじと塩を混ぜる

ゆでた大豆をミンチ

## 3年2組・枝豆もぎ

6月の3年1組に引き続き、7月12日(金)に2組が枝豆もぎをしました。枝豆クイズと切り方の説明をして、枝豆もぎがスタート! はさみを使って上手に切ることができました。当日の給食は「すごくおいしい!」とあっという間に完食していました。



## 2年2組・とうもろこしの皮むき

6月の2年1組に引き続き、7月3日(水)に2組がとうもろこしの皮むきをしました。市内農家の酒井さんが用意してくれたとうもろこしの株の実物を見せて、花や実のつき方についてお話をしました。ひげを綺麗に取り除きながら、丁寧に皮むきを行いました。

### ☆おしらせ☆

令和6年9月から、給食調理業務委託事業者が「株式会社 東洋食品」に変更になりました。これまで通り、13小の給食室で調理を行います。今後も安全でおいしい給食を提供してまいります。御理解と御協力をお願いいたします。

# 3年生・食育授業「葉・くき・根」



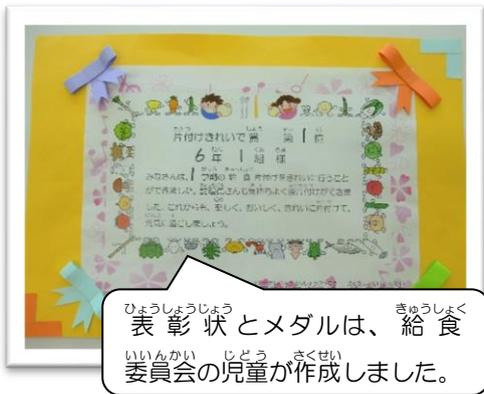
7月11日(木)、3年生は「葉・くき・根どの部分を食べている?」という授業を行いました。キャベツ、アスパラガス、大根、たまねぎ、じゃがいも、さつまいもはどの部分を食べているのか考えましクロームブックにのっているヒントの写真を見たり、実物の野菜を手にとって観察したりして考えました。実物を見て、子どもたちは「ここが茎で、そうするとここは葉かな??」「さつまいもにはひげがあるよ」などの発見をし、じっくりと考えていました。



野菜の実物は興味を引き、発見がたくさんあります。

# リザーブ給食を実施しました

7月18日(木)に、「リザーブ給食」を実施しました。あらかじめ好きな料理を選んで予約する給食です。今回はデザート(フロズンヨーグルトまたはりんごシャーベット)の選択をしました。リザーブ給食の調査は、クロームブックのフォーム(アンケート)を使って行いました。



表彰状とメダルは、給食委員会の児童が作成しました。

# 給食表彰集会

7月18日(木)、給食委員会の児童による「給食表彰集会」を行いました。給食の後片付けがきれいにできていたクラスと、給食時間のおたより「おいしいなつうしん」のクイズにたくさん正解したクラスを発表しました。「片付けきれいで賞」第1位は6年1組、「給食クイズ王」は6年2組でした!



# 「めざましスイッチ朝ごはん」月間

9月は「めざましスイッチ朝ごはん」月間です。これは、小平の近隣5市(小平市、東村山市、清瀬市、東久留米市、西東京市)で取り組んでいる、朝食を必ず食べよう、さらには朝食にもっと野菜をとろう、ということを広めていく活動のための標語です。小平市には「あさのやさいは、きんめだる」という標語もあります。小平市では、この活動の一環として、市内小中学校全校の9月の学校給食に「こだいらめざまし汁」を取り入れます。十三小では19日(木)に実施します。