



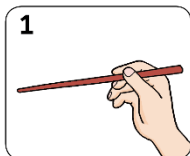
2月食育だより

令和6年2月号
大府市教育委員会

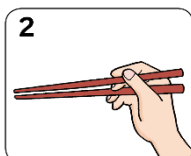
日本の伝統的な食文化である「和食」には、さまざまなマナーがあります。
和食のマナーの1つであるはしの正しい持ち方や使い方を身に付けていきましょう。

はしの達人になろう！

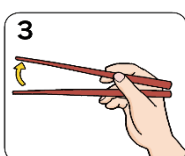
◎基本のはしの持ち方



1
上のはしは、えんぴつの持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かす。



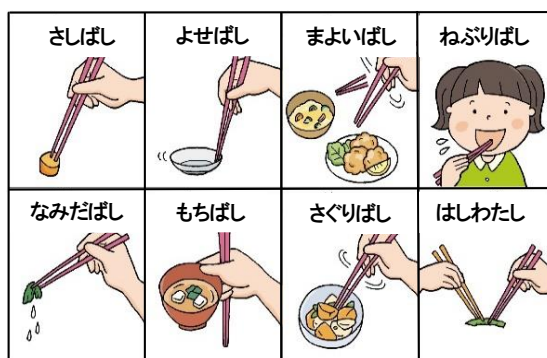
2
下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通す。はし先はそろえる。



3
親指を支点にして、中指で上のはしを持ち上げ、上のはしだけを動かす。

◎「きらいばし」

一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうはし使いのことをいいます。気を付けましょう。



☆☆2月15日(木)はビストロおぶちゃん給食メニューの日☆☆



大府市では、地産地消と食育の推進を目的に「こども料理コンクール ビストロおぶちゃん」を開催しています。今年度は「作ってほしい！これが私のイチオシレシピ〜小松菜編〜」をテーマに市内の小学生を対象に募集しました。多数の応募の中から、給食メニュー賞に選ばれた石川葵唯さん(大府小6年)石川智恵さん(保護者)の『小松菜たっぷり彩りシチュー』を給食用にアレンジして、2月15日(木)に市内小・中学校・保育園の給食で実施します。

なお、コンクールのグランプリ賞・こらび庵賞、準グランプリ賞は次の方々です。

☆グランプリ賞 『グリーンたこ焼き』

磯邊 岳玖さん(石ヶ瀬小5年)(保護者 磯邊 路子さん)

☆準グランプリ賞&給食メニュー賞 『小松菜たっぷり彩りシチュー』

石川 葵唯さん(大府小6年)(保護者 石川 智恵さん)

☆おぶちゃん賞 『ロール小松菜のあんかけスープ』

西村 富真さん(北山小2年)(保護者 西村 富さん)

☆おぶちゃん賞&こらび庵賞 『コマツナラ』

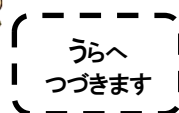
井手 朝陽さん(東山小6年)(保護者 井手 真理奈さん)



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」です。



※給食実施日の3日前(土・日・祝日は除く)の午前9時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいたしません。

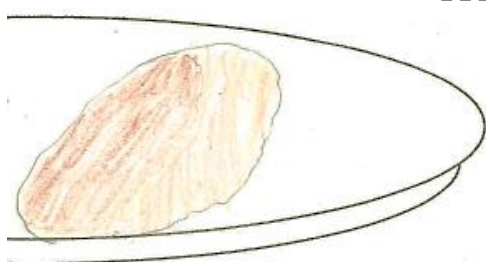


2月5日(月)・20日(火)・29日(木)は、石ヶ瀬小 特別献立の日です！

1月の食育だよりや2月の献立表でもお伝えしましたが、6年生は2学期の家庭科の授業で、主食、主菜（メインのおかず）、副菜（そえるおかず）、汁物を組み合わせ、栄養バランスを整えた給食の献立を考えました。その中から、2月は部門別（料理別）に以下の3名の児童が考えた料理を献立の一部に取り入れました。6年生がじっくり考えてくれた、石ヶ瀬小だけの特別献立です。よく味わって食べてください。

主菜賞

6年2組 山田 遥真 さん



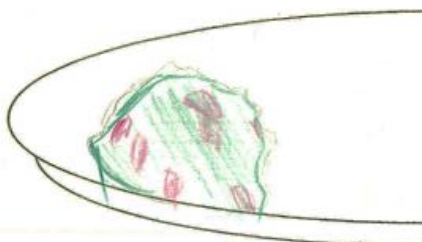
料理名（主菜）

たまねぎのおろしハンバーグ

すりおろした玉ねぎをよく炒め、しょうゆやみりんなどの調味料を加えて作った「おろしソース」をハンバーグにかけて提供します。玉ねぎの風味がみんなの大好きなハンバーグのおいしさをより引き立て、さらにおいしく食べられると思います。

副菜賞

6年1組 岩月 椎南 さん



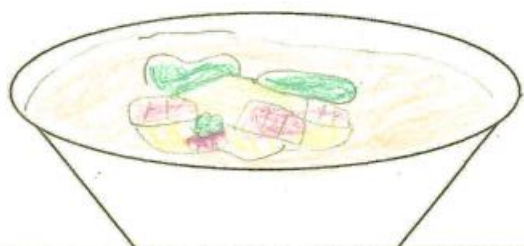
料理名（副菜）

ほうれん草とベーコンのおひたし

冬に美味しく、栄養価も高いほうれん草。ソテーやごまあえなど、ほうれん草を使った料理はいろいろありますが、今回はベーコンと和風のだしを少し効かせた「たれ」とあえて、「おひたし」として提供します。ほうれん草の栄養をたっぷりと、おいしくいただきましょう。

汁物賞

6年3組 高倉 このみ さん



料理名（汁物）

白菜とブロッコリーのスープ

白菜とブロッコリーも冬に美味しい、甘味とうま味たっぷりの野菜です。白菜とブロッコリーの他に、玉ねぎやにんじん、ベーコンやウインナーなどを使います。いろいろな食材のおいしさと栄養がスープに染み出て、しっかり味わうことができそうです。