

おおさき食育通信



令和3年12月発行

保護者の皆様に、年4回市内公立幼稚園・小学校・中学校の学校給食及び食育の取組など“食”に関する情報を発信します。

おいしい新米を味わっています！

10月から12月までの間、4回にわたり「特別栽培米炊飯の日」を実施しています。「地場産給食の日」の一環で行われるもので、普段食べられないブランド米や、地域の環境保全米を新米で味わっています。



ふゆみずたんぼ米

田尻地域の環境保全米です。

ささ結

各地域で作られているブランド米です。

～子どもたちの感想を紹介します～

特別栽培米の日を楽しみにしてくれる様子が見られます。よく噛んで、ひとめぼれとの違いを味わって食べる子どももいました。

子どもたちの感想を紹介します。

- ご飯がピカピカしている
- いい匂いがする！
- 甘くておいしい！
- おうちのご飯とも違う味だね



ゆきむすび

鳴子温泉地域のブランド米です。

シナイモツゴ

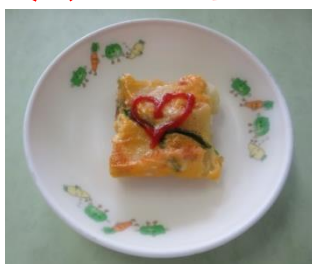
郷の米

鹿島台地域の環境保全米です。

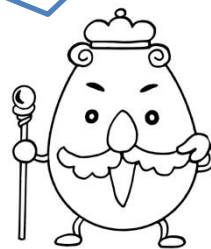
学校給食
人気レシピ

スパニッシュオムレツ

大崎市立東大崎小学校



パンの日の献立とも相性バッチリ！



スパニッシュオムレツとは、野菜たっぷり具だくさんのスペイン風オムレツです。

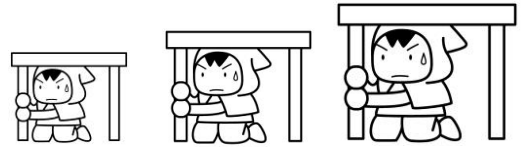
< 材料 4人分 >

じゃがいも	60g
玉ねぎ	40g
にんじん	10g
ピーマン	20g
ベーコン	20g
塩こしょう	少々
油	少々
コンソメ	1.5g
卵	2個
ケチャップ	20g

< 作り方 >

- ① じゃがいもは、いちょう切りにして、茹でる。
玉ねぎはスライス、そのほかは千切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、①を炒めコンソメで味をつける。
- ③ ②に溶いた卵を流し、半熟状になるまでざっくりとかき混ぜ、ふたをして弱火で焼く。ひっくり返して中まで火を通す。
食べやすい大きさに切ってケチャップを添えて出来上がり。

体験しました！非常食給食



毎年、9月1日は「防災の日」、9月9日は「救急の日」、11月5日は「津波防災の日」、さらに毎月11日は「防災を考える日」とされています。
災害などの非常事態に向けて、学校給食をとおして非常食を体験した活動を紹介します。

11 住み続けられるまちづくりを



SDGsとの関連：非常時や非常食，防災や防災食の学習，体験

大崎市立 川渡小学校

10月に「非常食体験給食」を実施しました。この日は、備蓄に向いている賞味期限が長い食品（レトルト食品，乾物，缶詰）や、保存がきく根菜などを使用した給食でした。災害が起きた時の食事を実際に体験するとともに、自分の命を守るために日頃から非常食を準備することが大切であるということ学びました。



救給カレー
マカロニサラダ
根菜スープ
牛乳
パイナップル



＜ 児童の感想文より ＞

- ・災害の時のために、家でも非常食を準備したいと思いました。
- ・災害時にはこのような食事になるんだと改めて実感しました。



大崎市立 古川西中学校



救給カレー
ワンタン汁
ヨーグルト
牛乳
みかん



11月11日に、初めての「防災給食」を実施しました。生徒たちは、救給カレーを見て、ごはんとかレーがすぐに食べられる状態に入っていることが分からなかったようです。不思議そうな顔で「お湯はどこですか？」と質問する生徒もいました。食べてみて「思ったよりもおいしい」という感想が聞かれました。東日本大震災から10年8カ月が経ち、改めて「食の大切さ」や「災害時の食事」について考える事ができたと思います。今後も西中では、食生活についても自ら考え行動できる生徒を育成していきたいと思います。



救給カレーは、災害被災体験の教訓をもとに「命をつなぐ」ための非常食として、全国の栄養士の先生たちにより開発されました。



*保護者向け食育通信 【令和3年度 第3号】(通巻 第39号)
発行：大崎市学校栄養士会
事務局：大崎市教育委員会教育部 教育総務課
TEL0229-72-5032 FAX0229-72-4004



大崎市イメージキャラクター
バタ崎さん