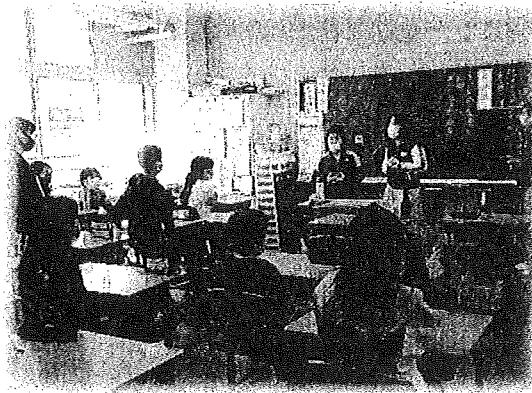


元気もりもり!! (食育 だより)

令和2年12月23日
京丹後市立丹後小学校

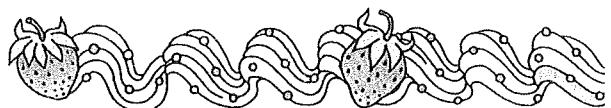
6年生の授業の紹介

～給食の時に気をつけるマナーはどんなものがあるか？～



11月に6年生の学級活動の時間に話し合いがつづけられました。司会の人がうまく進めて、個人や班で話しあい様々な意見が出て、なるほどと思う意見もたくさんありました。また、記録の人も出された意見をよく聞き、整理しながら書けました。なぜマナーが悪いといけないのか？の質問に「大人になったときにはずかしい」「次回から、食事に誘ってもらえないなくなる」等。出された意見から次に何を話し合うことが必要なのかを考え、質問し、進めていました。委員会活動等でもこの力はいきていますね。さすが6年生です。

給食メニューを紹介します。



ごぼうのかみかみつくね (4人分)

- ・豚ミンチ…160g
- ・木綿豆腐…100g(崩して水切り)
- ・ごぼう…50g(細かく切る)
- ・土生姜…15g しづり汁
- ・卵…25g
- ・しょうゆ 3.2g
- ・片栗粉5.5g

- ① 上の材料を全部混ぜて焼く
※酒・みりん・片栗粉・水・砂糖
(8g・3.5g・2.5g・10g・8g)
② ※を火にかけ、たれを作る。
③ ①に②をからめる。

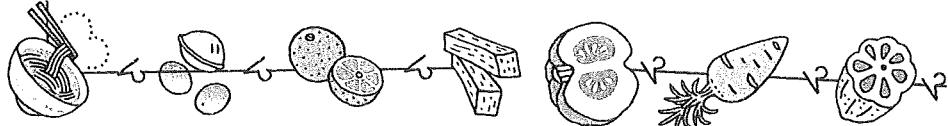
九条ネギのサラダ(4人分)

- ・葉ネギ…43g(ななめ切り)
 - ・ハム…24g
 - ・にんじん…16g(千切り)
 - ・キャベツ 70g(千切り)
- ※酢・さとう・薄口・ごま油・塩・白ごま
(10g・5g・8g・3g・0.1g・2.5g)

作り方

- ① 野菜はさっと湯がき水分を切る
- ② ※を混ぜておく
- ③ ①を②で和える。

給食委員会の給食後の感想も食感だけでなく、香りが良かった等バリエーションが増えてきました！！



Let's cooking ~冬休み親子de クッキング~



冬休みの2週間の間に『親子de クッキング』を実施したいと思います。
冬ならでは（温かいもの、クリスマス・大みそか・お正月等の行事食）又は、丹後ならではのクッキングを親子で楽しんでください。コロナ禍で外出の機会も減り、ゲームばかり、テレビばかりの生活にならないように挑戦してみよう！

- ルール：その1 ノーメディアで取り組みましょう
- その2 いつ、何を作るか家族で話し合いましょう。
- その3 手洗い・マスク等衛生には気をつけましょう。



期間：12月24日～1月6日（水）
提出：1月7日（木）3学期始業式

親子 de クッキング（冬休み用）

冬といえば体が温まる温かい料理や食べ物が美味しいですね、
また冬といえばクリスマスに、お正月があり、家族が集まる行事が続います。
丹後ならではの京産や、できれば自らの手で作った京産に挑戦してみましょう。

京丹後産の食材があれば

年齢（ ）

クッキングに使った材料に丹後産の
食材があれば、記入してください。

例 水菜 ごぼう ぶり

おいしい丹後の旬を知る、きっかけにもなります。

出来上がった料理は、食べる前に
写真にとるか、食べ終わってから絵
にかこう。
色を塗るとおいしそう。

ノーメディアにチャレンジして楽しい時間が過ごせましたか？

子どもの感想

保護者の感想

1月7日の始業式に持ってきてください。

おすすめポイントや感想を書いて
1月7日（木）の始業式にもってきて
ください。

