

柏尾小学校の取組を紹介します

# 柏尾小学校



平成29年度に子どもたちから募集し、決まりました。

三大栄養素をもとにし、黄色の米・赤の肉・緑の野菜が取り入れられています。王冠には柏尾小の校章が入っています。

## 柏尾小学校の食育キャラクター **かしおう**

柏尾小学校は自然が豊かな戸塚区にあり、学校の周りには森があります。学校給食では戸塚区名瀬町にある「門倉農園」でとれた芋や野菜、果物などを取り入れています。

### <門倉農園で作られている野菜など>

じゃがいも・さつまいも・さといも・だいこん・ねぎ・栗・ブルーベリー・みかん・いちご・いちじく など



門倉農園の  
門倉麻紀子さんより

地元の畑でとれたものが多くの人のおかげで美味しい給食になっていること実感して食べてもらいたいです。

## ブルーベリー蒸しパン

門倉農園のブルーベリーを使って蒸しパンを作りました。ブルーベリーは夏に収穫して冷凍保存されたものです。流水で洗った後、蒸しパンの生地と一緒にアルミの型に入れて蒸しました。



### <児童の感想より>

- ・蒸しパンの甘さや香りとブルーベリーの甘酸っぱさが合わさっておいしかったです。
- ・普段給食では出ないようなふわふわのパンでした。見た目もきれいで、わくわくしました。銀紙で包まれていたので特別感がありました。

ぼくばくより

月	日	献立
10	22	今日献立

主菜	ブルーベリー蒸しパン
副菜	ペンネミートソース
副菜	コーンサラダ
デザート	牛乳・チーズ



### ブルーベリー

ブルーベリーは、6月から9月ごろにたくさん収穫できる果物です。

戸塚区名瀬町では、ブルーベリーを栽培している門倉農園があります。今日は、今年の夏に、門倉農園でとれたブルーベリーを使って蒸しパンを作りました。

ブルーベリーは、目の健康によいとされるアントシアニンという色素をふくんでいます。

味わって食べてください。



## 二色大学いも

門倉農園のさつまいもと紫さつまいもを使った独自献立です。



さつまいもの品種は「べにはるか」です!

## 天井の具(さつまいも・かきあげ)



# セレクト給食

自分の好みや栄養、体のことについて考えながら献立を選ぶことにより、自分の嗜好や健康について考える能力を身に付けてもらうことをねらいとして、2日間にかけて魚と肉の主菜を選ぶセレクト給食を実施しました。

タブレット端末を使用して、スライドを見た後に A ランチまたは B ランチを選択しました。

セレクトきゅうしょくをおこないます

セレクトきゅうしょくとは、  
じぶんでえらぶきゅうしょくのことをいいます。

セレクトきゅうしょくの日

1かいめ 12月 4日 水ようび  
2かいめ 12月23日 月ようび

セレクトきゅうしょくの**ないよう**

2かいのきゅうしょくで**にくのおかず**と  
さかなのおかずをたべます。  
**にく**だけ、さかなだけのくみあわせは、  
えらぶことができません。  
**にくとさかな**のくみあわせを  
えらびましょう。

つぎのページでえらびましょう

	1かいめ 12/4	2かいめ 12/23
<b>Aランチ</b>	くるパン きゅうにゅう さけのマヨネーズやき こふきいも パスタスープ	まるパン きゅうにゅう コロッケ ポルシチ みかん
<b>Bランチ</b>	くるパン きゅうにゅう キャベツのいりメンチカツ こふきいも パスタスープ	まるパン きゅうにゅう しるみさかなのパジルやき ポルシチ みかん

たまご や にゅうせいひん は つかっていません

にくとさかなの**えいよう**

からだをつくるものになるたんぱくしつがおおくふくまれています

**ぶたにく**  
つかれをとるのに  
やくだつビタミンも  
ふくまれています。

**さかな**  
けつえきをサラサラに  
したり、あたまのはたらきを  
たすけたりする**しほら**も  
ふくまれています。

にくとさかなのえいようはちがうので、りょうぼうたべることがたいせつです。



2回目 A ランチ主菜:コロッケ



<児童の感想より>

- ・自分の好みを考えて選べるのでうれしいです。
- ・去年は B ランチにしたので今回は A ランチにしました。
- ・さけとマヨネーズが合っておしかったです。
- ・お魚はふわふわでバジルの香りがよかったです。

2回目 B ランチ主菜:白身魚のパジル焼き



~調理員さんより~

・何度か実施していく中で、より見目が美しく、よりおいしくできるように工夫しています。楽しみながら努力しています。家庭ではなかなか食べないものもあると思いますが、おいしく食べてもらいたいと思っています!



## 給食室の掲示板

給食室前には、児童たちが製作した作品を中心に掲示しています。これまで6年生が、食器の置く位置や食べ物の旬、自分の体に合った食事の量など家庭科で学習した知識や技能を生かして作成したものです。食育・給食指導の内容が振り返られるようになっています。

