

ぱくぱくだよりのテレビ化についての取組

ぱくぱくだより

AB期	CD期	EF期	GH期
9月2日(金)	1日(木)	7日(水)	6日(火)



今日の献立	
主食	食パン
主菜	ツナペースト
副菜	パスタスープ
果物	なし
牛乳	牛乳



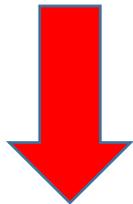
なし

なしは、9月ごろが旬の果物です。
サクサクとした歯ざわりと、たっぷりの果汁、さわやかなあまみが特徴です。
全国で作られていますが、千葉県、茨城県、栃木県、福島県で特に多く作られています。横浜でも作られていて、「浜なし」とよばれています。



○【ぱくぱくだより】は、横浜市の栄養士が共同で作っている給食のねらいを書いたおたよりです。本校では各クラスに1枚ずつ配布していました。食育の目的で作成したクイズを追加していますが、ぱくぱくだよりは当番さんが読んで伝えるものなので、視覚的なクイズを出せないという悩みがありました。しかし、担任のタブレットにデータを送ることでクラス設置の大型テレビで映せることに気づきました。印刷しなくてもクラスごとに取り入れることができ、ペーパーレス化につながります。まさに一石二鳥の取組です。

基本のぱくぱくだより (A4 縦)



○ テレビに映すにあたり、縦型より横型のほうが画面を有効に使えるので、本文などはそのままフォームを変えました。

○ 基本のぱくぱくだよりの真ん中のバランスイーナちゃん場所にクイズを入れます。クイズ無しの場合は写真やイラストを加えると、ぱくぱくだより本文の内容を視覚的にも伝えることができます。

テレビ用 (A4 横)

9月6日(火) ぱくぱくだより



「浜なし」についてまとめた3分間のビデオがぱくぱくだよりと同じところに入っています。見てね!

なし

今日の献立	
主食	食パン
主菜	ツナペースト
副菜	パスタスープ
果物	なし
牛乳	牛乳

なしは、9月ごろが旬の果物です。
サクサクとした歯ざわりと、たっぷりの果汁、さわやかなあまみが特徴です。
全国で作られていますが、千葉県、茨城県、栃木県、福島県で特に多く作られています。横浜でも作られていて、「浜なし」とよばれています。

食器のならべかた



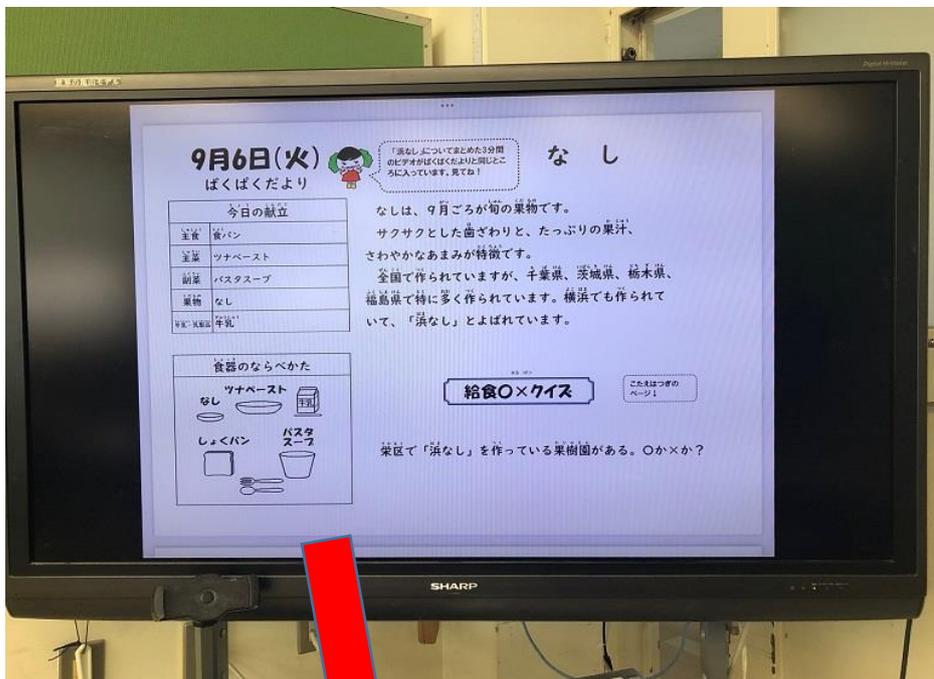
給食〇×クイズ

こたえはつぎのページ!

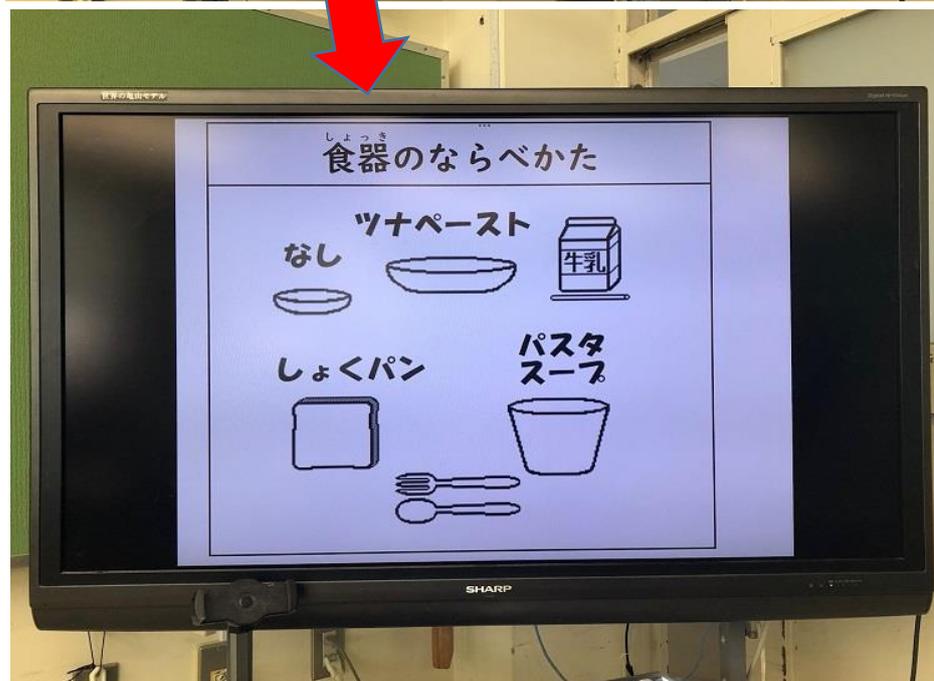
菜区で「浜なし」を作っている果樹園がある。〇か×か?

○ クイズにはイラストや写真、そして当日の給食の写真も入れられます。

【給食クイズ】【〇×クイズ】【このたべものなあに?】もりもりパクン委員会(給食委員会)児童が考えた【もりパク★クイズ】など、クイズのバリエーションが増えました。



○ タブレットのタッチパネル機能を生かして、イラストだけを拡大して映すことができます。食器のならば方の指導に使えます。



○ ぱくぱくだよりはロイロノートの【学内共有ファイル】に2週間分保存しています。児童が自分のタブレットで過去のぱくぱくだよりを見ることができます。



○ クイズの答えは次のページにあります。タブレット画面をスクロールすると出てきます。児童でも簡単に操作できます。

食育もクイズもごみの分別のお知らせも。用途は無量大！

6月30日(木) ばくばくだより

今日のこんだて

主菜	丸パン
副菜	コロッケ
汁物	ポイドキャベツ
デザート	餅とトマトのスープ
飲料	牛乳*

食器のならべかた

食育クイズ

こたえはつぎのページ！

トマト

トマトは、初夏から夏にかけての時期が旬の野菜です。トマトには、病気から私たちの体を守ったり、血管を強くする栄養素がふくまれています。

「トマトが赤くなると医者が青くなる」といわれることわざが外国にあります。これは、トマトには栄養が多いため、食べると医者がいなくなるほど健康になることをたとえています。

トマトの花はどれでしょうか。

ピーマン なす トマト

夏野菜を2年生が育てています。くすのきのそばにあるから見てみよう！

資料引用先：食育クイズ これは何の花？ 少年写真新聞社

こたえ：③

*2年生の夏野菜を育てる学習を紹介

7月6日(水) ばくばくだより

今日のこんだて

主菜	はいが餅パン
副菜	チリコンカーン
汁物	キャベツサラダ
デザート	牛乳*
飲料	すいか

食器のならべかた

食育クイズ

こたえはつぎのページ！

すいか

すいかは、7月ごろが旬の食べ物です。きゅうりやかぼちゃなどと同じ、うりの仲間です。中国の西のほうから伝わってきたので、西の瓜と書いて、「西瓜」という名前がつけました。すいかの果肉のほとんどは水分です。夏は汗をかくので、すいかは水分補給にぴったりの食べ物です。

すいかを食べる時、冷蔵庫などで冷やしたものと冷やさないものでは、どちらがより甘く感じるでしょうか。

① 冷やしたもの ② 冷やさないもの

すいかや果物にふくまれる甘みの成分【果糖】は、低い温度のほうが甘みを強く感じるという特徴があります。

すいかはアフリカ生まれ。日本では14世紀ごろから食べられているそうです。生産量が一番多いのは中国で、世界中で食べられています。

朝早くから、調理員さんたちが1/32に切り分けて、冷蔵庫で冷やしてくれました。

こたえ：① 冷やしたもの

*給食室で当日撮影した写真を使って

9月12日(月) ばくばくだより

今日の献立

主菜	菜ごはん
副菜	いわしのかば焼き
汁物	味噌汁
デザート	みそしる
飲料	牛乳*

今日の給食

食育クイズ

こたえはつぎのページ！

かばやきの由来

かば焼きは、うなぎ等細長い魚を串にさして一度焼いた後、甘辛いたれをつけてさらに焼く料理です。串にさして焼く様子が「がま」という植物に似ていることから「がまやき」と言われ、のちに「かばやき」と呼ばれるようになりました。きょうは、いわしのかば焼きを作りました。

「いわし」は、魚へんのとりにどんな漢字を書くでしょうか。

① あおい ② かたい ③ よわい

鯖 鰹 鰯

*魚いの苗字様です。

いわし

資料引用先：食育早わかり図鑑 祥羊社

鰯は身が傷みやすく、海からあげるとすぐに弱ってしまうことが、漢字の由来です。

いわしの身は柔らかいので、硬れないように注意しながら調理しました。しっかり食べてね！

こたえ：③ よわい

* ① 鯖(さば) ② 鰹(かつお)

*漢字クイズもできます

テレビばくばくだより。みんなで始めればいろんなアイデアが出てきそうです。たくさんの人に広げたいです！