

峯小学校創立100周年記念献立の紹介

去る12月7日(土)の創立記念式典の際、5年1組の児童と総合の時間を活用して、作成した献立を給食で実施しました。

峯小学校の創立100周年キャラクター「峯じい」をイメージし、「長寿」をテーマにした献立ができるまでの取り組みを紹介します。

峯じい「長寿」献立ができるまで

デザートは、校長先生のリクエストで献立にプラスしました。季節の果物を使ったゼリー2種類(ゆず・みかん)のうち全校の投票で、みかん味に決まりました。果汁が濃厚でおいしかったです!



日本では、おめでたい時に鯛を食べる風習があるので、鯛にみたてて主菜に赤魚を取り入れました。



中心温度計でしっかり温度も確認



スチームコンベクションのコンビモードで赤魚をふっくら焼き上げました。

国産みかんゼリー

のりのパッケージ
「みねじいコンテスト」
6年
4年
1年



大根(三浦産)



こまつな(市内産)



のりの包装紙のデザインも募集しました。

神奈川県建長寺発祥のけんちん汁を汁物に取り入れました。お坊さんが考えた献立なので、動物性の食材は使わず、だしも昆布のみ使用しますが、今回はお祝いのメニューなので、特別に「祝」と印字されたナルトを入れました。

5年1組の総合の時間で作成した給食献立の紹介ポスター

12月7日(土) ぱくぱくだより

今日の献立

ごはん
あかうおのあんかけ
けんちん汁
焼きのり
国産みかんゼリー
牛乳



長寿給食

私たち5年1組は、峯じいのように長生きできるように給食を考えました。皆さんも残さずに食べて、長生きしてください。

主菜の赤魚は、主に日本のお祝いの時に食べる食材です。給食では、金目鯛に似たあかうおを使用しました。汁物のけんちん汁は、神奈川県鎌倉にある建長寺というお寺で食べられている料理です。今回は、創立記念祝い献立なので、特別に「祝」の文字が入ったナルトを入れて作りました。

当日のぱくぱくだよりも、児童が作成しました。



給食時には、5年1組児童が献立について動画を配信し、説明をしました。



100周年記念給食のこんだてをいいます。