

横浜市立元街小学校

☆☆「おはなし給食」を行いました。☆☆

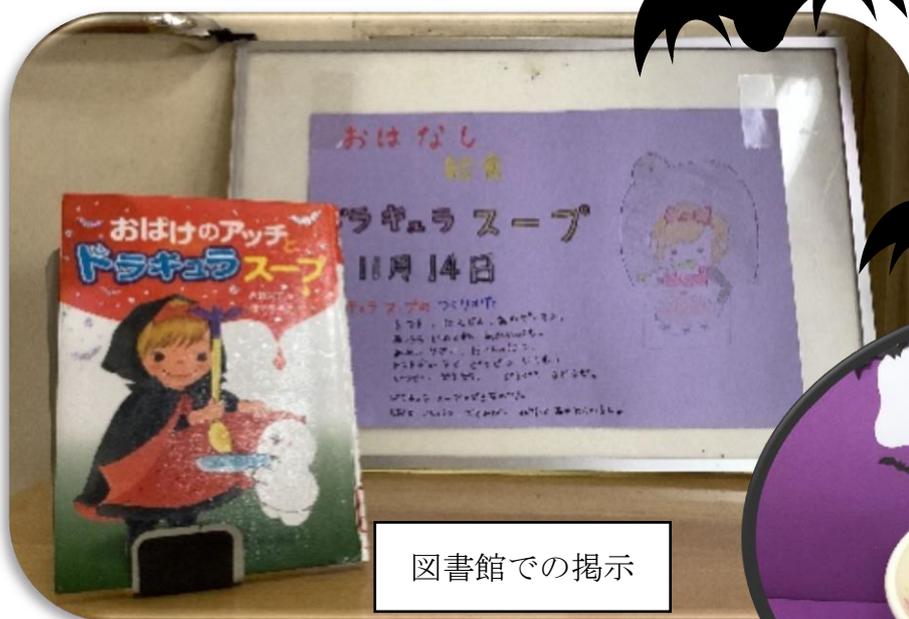


当日の献立

ロールパン・牛乳・変わり五目豆・ドラキュラスープ

校内読書週間にあわせて、図書と給食がコラボレーションし、「おはなし給食」を実施しました。

今回は、アッチ・コッチ・ソッチの小さなおばけシリーズの「おばけのアッチとドラキュラスープ」という本から、お話の中でドララちゃんを作るスープが少し給食風にアレンジされて登場しました。



図書館での掲示



♪ドラキュラスープを紹介します♪

| 材料(1人分) | 切り方 | 量 | 材料(1人分) | 切り方 | 量 |
|---------|------|------|---------|-----|--------|
| ベーコン | | 5 g | ビーツ | せん | 5 g |
| トマト缶 | | 25 g | 塩 | | 0.9 g |
| 玉ねぎ | うす | 15 g | こしょう | | 0.02 g |
| にんじん | いちょう | 8 g | チキンブイヨン | | 20 g |
| 赤ピーマン | 8mm角 | 5 g | 水 | | 100 g |
| 赤かぶ | いちょう | 5 g | | | |

<作り方>

- 1 トマト缶(カット)を容器にあける。
- 2 チキンブイオンを容器にあける。
- 3 赤ピーマン・赤かぶ・にんじん・たまねぎ・ビーツを切る。
- 4 弱火でベーコンを炒め、たまねぎ・ビーツを入れてさらに炒める。
- 5 水・チキンブイオンを煮立て、にんじん・赤かぶを入れる。
- 6 カットトマトを入れ調味し、煮込む。
赤ピーマン入れ仕上げる。



♪ ぐつぐつ ♪

♪ とろとろ ♪

♪ できあがり ♪

♪調理の様子を紹介します♪



お話には、ビーツ・玉ねぎ・ベーコンは入っていませんが、より赤く、よりうまみをだすためにアレンジしました。



赤色に染まるように、ビーツと玉ねぎをよく炒めました。





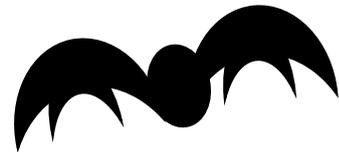
水とブイヨンを入れて、
煮込んでいきます♪



♪にんじん・赤かぶ・トマトを
入れていきます。



赤ピーマンを入れてできあがり♪



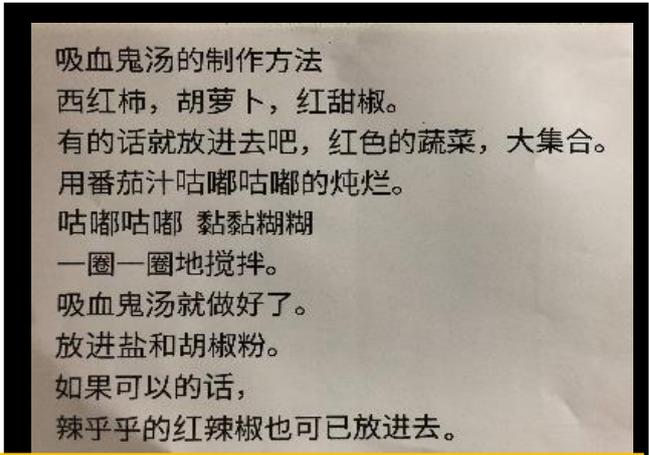
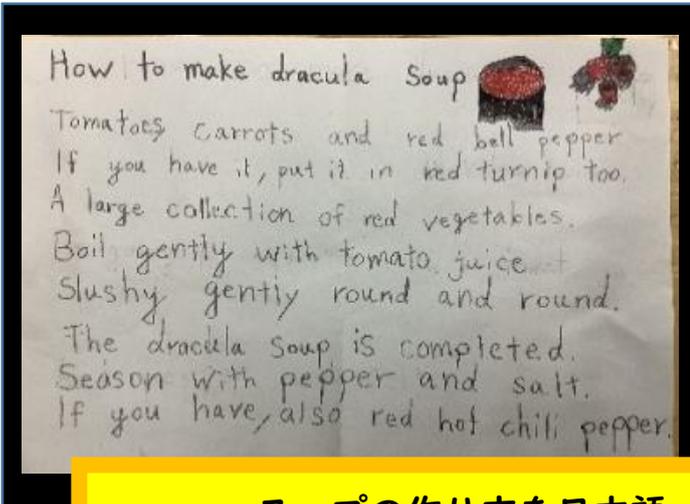
♪**あつあつ**♪

♪**とろとろ**♪

♪**まぜまぜ**♪

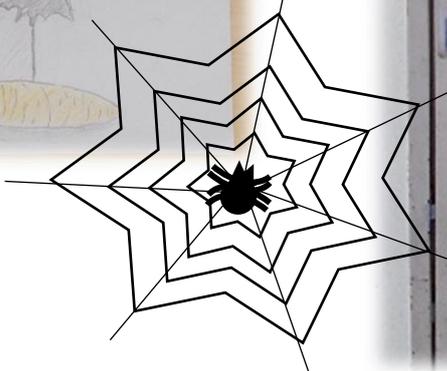
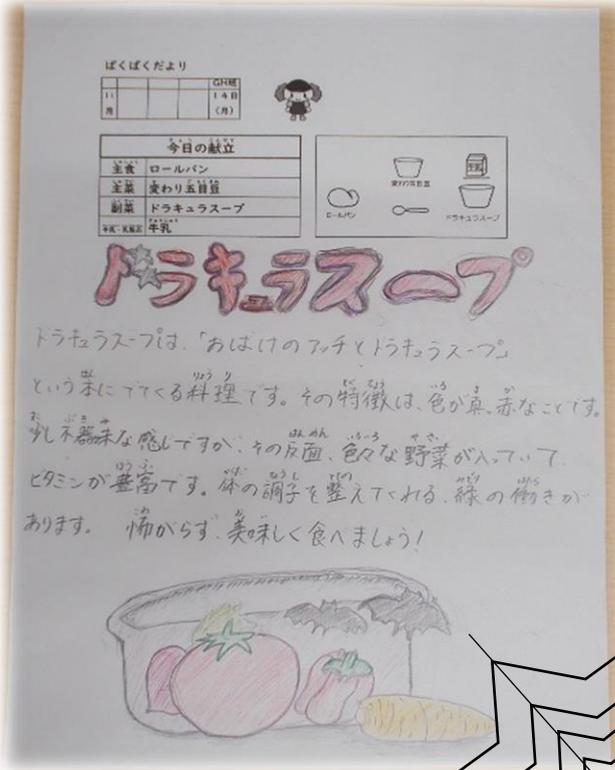


♪ 掲示物や児童の活動を紹介します ♪



スープの作り方を日本語・中国語・英語で話しました。

お昼の校内放送では、児童が作った「ぱくぱくだより」を放送しました。また、ドラキュラスープの作り方を児童が装飾を施して校内に掲示しました。



♪ 実施したその後・・・ ♪♪

図書委員と給食委員の活動で給食のぱくぱくだよりの作成や掲示など行い、放送委員会の協力のもと、献立の紹介や音読の放送を行いました。

当日の給食を食べた後に、子どもたちから「色が赤い」「食べたらドラキュラになる」「怖いけれど、食べたよ」「本を読んでみよう」という声が聞こえてきました。



～学校司書より～

今年度、読書週間にあわせて「おはなし給食」を実施していただくことができました。数ある候補の中から栄養教諭の先生と相談を重ね、子どもたちも大好きな小さなおばけシリーズの中から「おばけのアッチとドラキュラスープ 角野栄子／作 佐々木洋子／絵 ポプラ社」に決定しました。

当日までの間、「おはなし給食」を楽しみにしている声をたくさん聞くことができました。また、シリーズの他の本を手にとってくれる子どもたちも増え、読書への大きなきっかけづくりとなりました。