



## 瀬谷第二小学校の食育の取り組みを紹介します。



令和5年5月25日(木)給食の「チリコンカーン」に個別支援級の児童が育てたたまねぎを使用しました。前年の11月に植えて卵の殻などを肥料に使い、半年間大切に育てました。校内の畑とプランターで育てましたが、畑で育てたたまねぎはとても大きく、一番大きいもので670gもありました。

その日の「チリコンカーン」は、いつもよりたまねぎがトロトロでとてもおいしかったです。





**たまねぎとれたよ！**

**よいしょ、よいしょ**



**とれたて新鮮！  
おいしそう！**

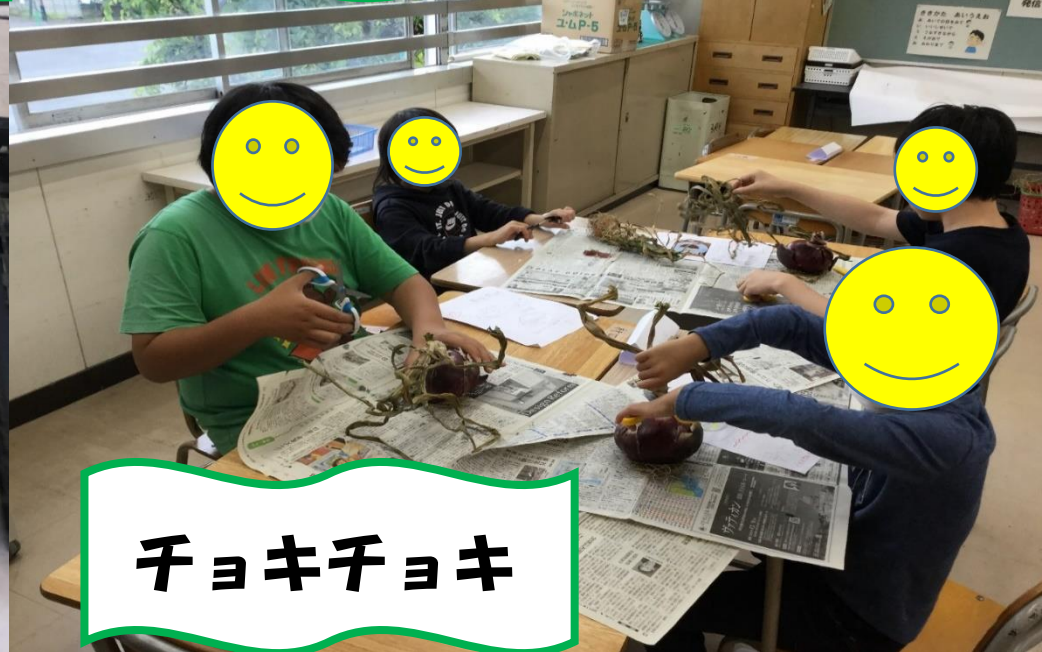




緑の部分と根っこを切るよ



大きいなあ..



チョキチョキ



全部で何kgかな？

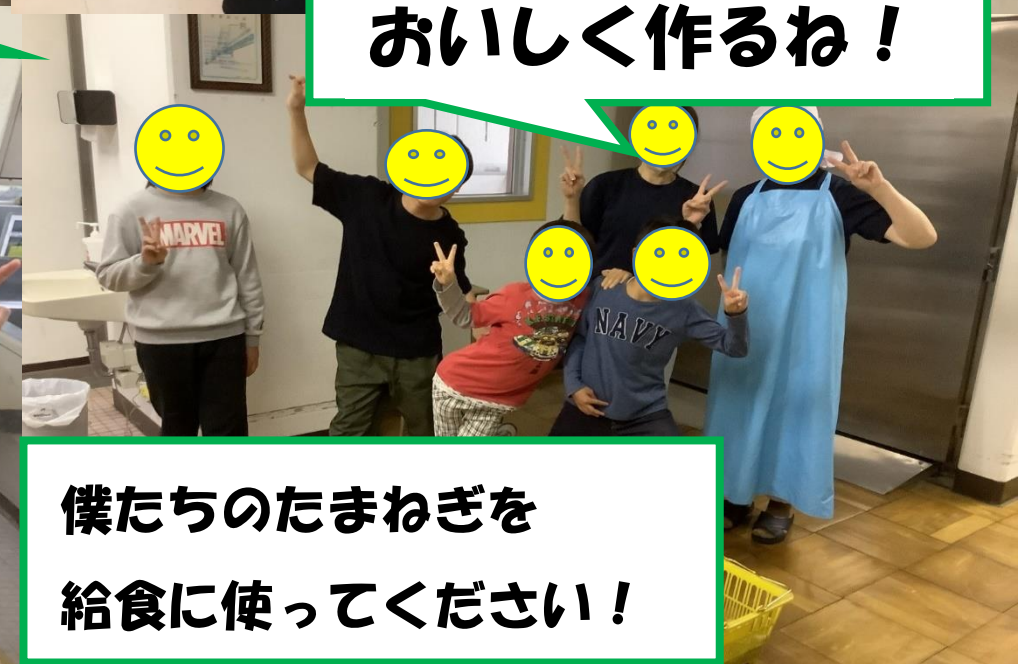


560	350
520	380
460	240
480	230
670	250
480	410
500	310
	270

重さを量るよ！



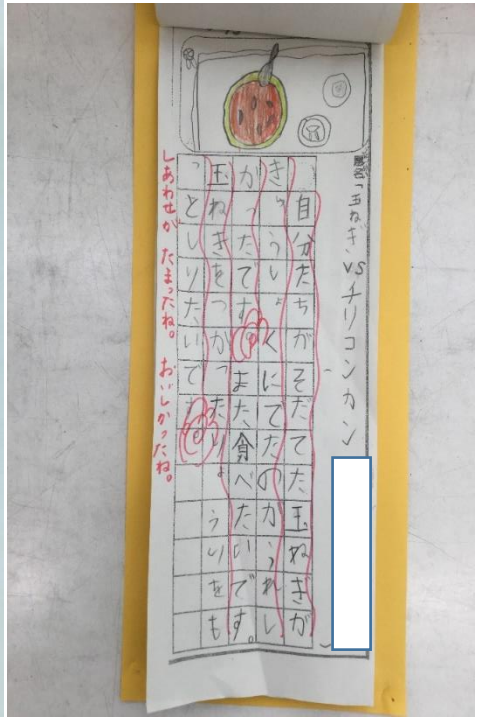
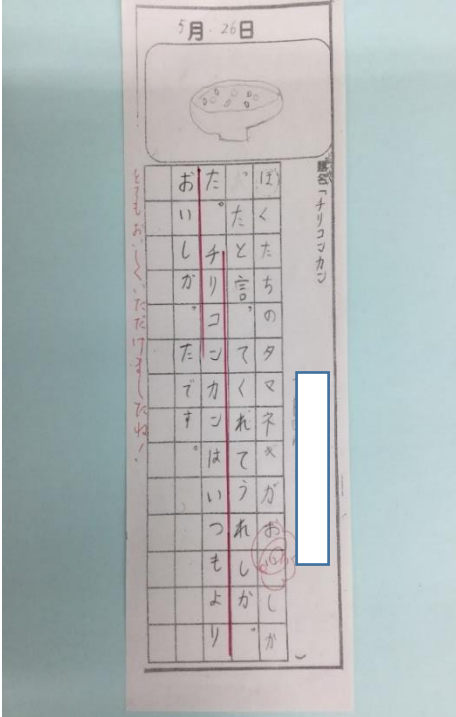
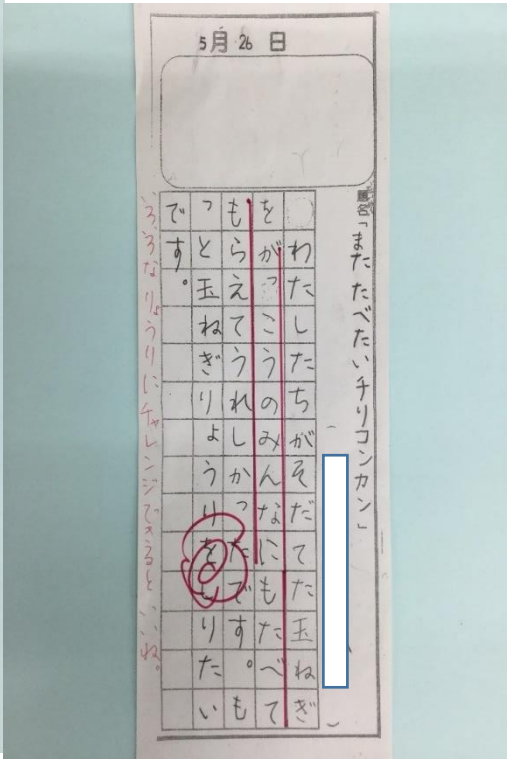
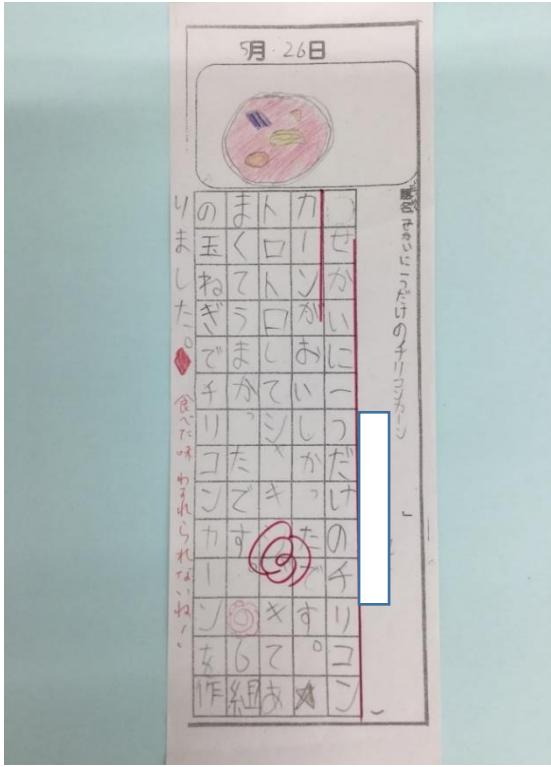
給食室に届けよう！



おいしく作るね！

僕たちのたまねぎを  
給食に使ってください！







① にんにくを炒めて



② 豚肉を炒めます

チリコンカーンを  
作ります!



③ 白たまねぎと



④ みんなが育てた紫たまねぎと

個別級児童が考えた  
バランスイースケくん  
↓



⑤ にんじんをよく炒めたら



⑥ 水を加えて煮ます





⑦ カットトマトを入れ



⑧ ケチャップ・中濃ソース・しょうゆと



⑨ 塩こしょうを入れ



⑩ ゆでた大豆を入れて煮込みます



⑪ から炒りした小麦粉をふり入れて



⑫ 赤ワインと



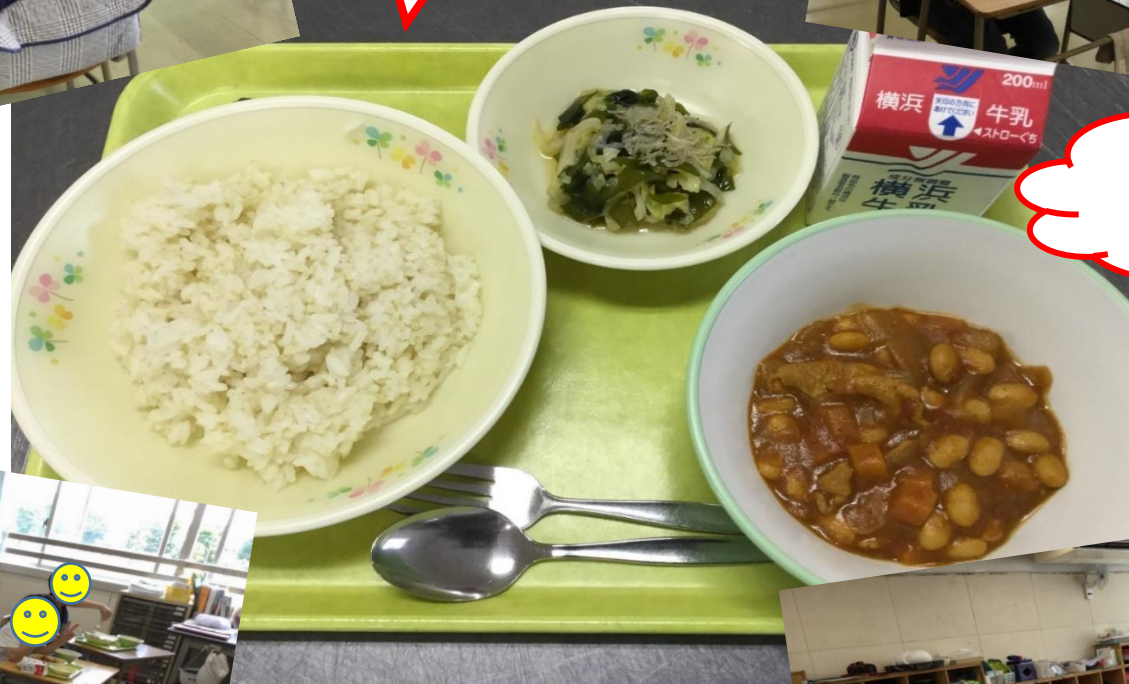
⑬ チリパウダーを入れて



⑭ 中心温度を確認したらできあがり！



**できあがり!**



**たまねぎ最高!**

**おいしい~!**



**いただきま~す!**