

横浜市立山元小学校の食育の取組を紹介します



7/5(水) 山元農園 ミニ収穫祭



本校には農園があり、児童が野菜を世話し育て、収穫する農園活動を行っています。育てたい野菜を決め、クラスごとに割り振られた畑で育てています。収穫した野菜は給食で提供したり、クラスごとに調理実習を行ったりしています。

7/5(水)はミニ収穫祭として、毎年恒例の「夏野菜の天井」を給食で提供しました。収穫した野菜はクラスごとに下処理を行い、天ぷらにして揚げていくので、給食室は忙しいですが、子どもたちのために頑張りました。



①下処理

各クラスで収穫された野菜です。

洗浄後、皮をむいたり、種を取り除いたりしました。クラスごとにトレイにのせています。

各クラスでとれた野菜が違いますが、夏野菜のなす、ピーマン、おくら、ゴーヤ(にがうり)、いんげん、他にはだいこん、ジャガイモがありました。



②洗淨後、クラスごとに野菜を切ったところ
です。実際に見ると圧巻でした!



③切った野菜は、クラスごとにてんぷら粉につ
けていきます。これは1年1組の野菜にてんぷら粉
をつけているところです。





④調理員さんが、回転釜で揚げているところと、揚げた野菜です。給食室の中はなんと40度！になっていました。



⑤クラスごとにバットに配食したところです。おいしそうです!!



天丼は、天丼のたれも手作りです。おいしく食べてもらえるかな？



献立： **夏野菜**の天ぷら（天井）・

きゅうりの中華和え・みそ汁・牛乳

ちくわの磯辺揚げとかぼちゃの天ぷらは必ずつきました。



クラスの様子

「みんなで育てた野菜はおいしい!」「なす苦手だけど、食べられた!」「おいしかった」など、うれしい感想が聞けました。どのクラスもきれいに食べたバットが給食室に帰ってきました。



ごちそうさまでした

