

# 令和2年度 第3回給食週間

本校では、給食週間を3回設定しています。

## 第1回給食週間 令和2年6月22日（月）～6月26日（金）

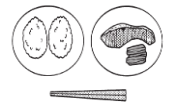
栄養士が摂食場所を回り、担任等と共通理解を図りながら、児童生徒の実態や食事の状況を把握する。

## 第2回給食週間 令和2年11月16日（月）～11月20日（金）

児童生徒が給食に携わる職員（栄養士、調理員）の紹介カード等を見て、心をこめて作ってくださっていることを理解し、カードや手紙を作成して感謝の気持ちを伝える。

## 第3回給食週間 令和3年1月25日（月）～1月29日（金）

全国学校給食週間に併せて実施し、福島県の和食や食文化に触れる献立を提供することにより、児童生徒の郷土に対する関心を高め、郷土に親しみを感じる機会とする。



第3回給食週間では、福島県の和食や食文化に触れる機会として、福島県の郷土食、県内で生産・収穫された食材を使用した献立を提供しました。



1月25日（月） 会津郷土食の「ソースカツ丼」

26日（火） 中通り郷土食の「いかにんじん」をご飯にした「いかにんじんご飯」

27日（水） 郡山郷土食の「みそかんぴら」  
県産の「川俣シャモ」を使った塩こうじ焼き

28日（木） 福島郷土食の「ひきないり」、会津郷土食の「こづゆ」

29日（金） 県産の「梨」を使ったジャム  
県産の「豚肉」や「野菜」を使ったポークコロケ  
県産の「牛肉」を使ったビーフシチュー

児童生徒は、福島県の郷土食、県内で生産・収穫された食材を使用した献立を味わい、県内の味や食材に親しむことができました。

その取り組みの様子を紹介します。



## 給食の様子



会津郷土食「ソースカツ丼」  
味がグットだね☺

中通り郷土食  
「いかにんじんご飯」  
どんなご飯かな?と思ったけど、  
おいしいね。

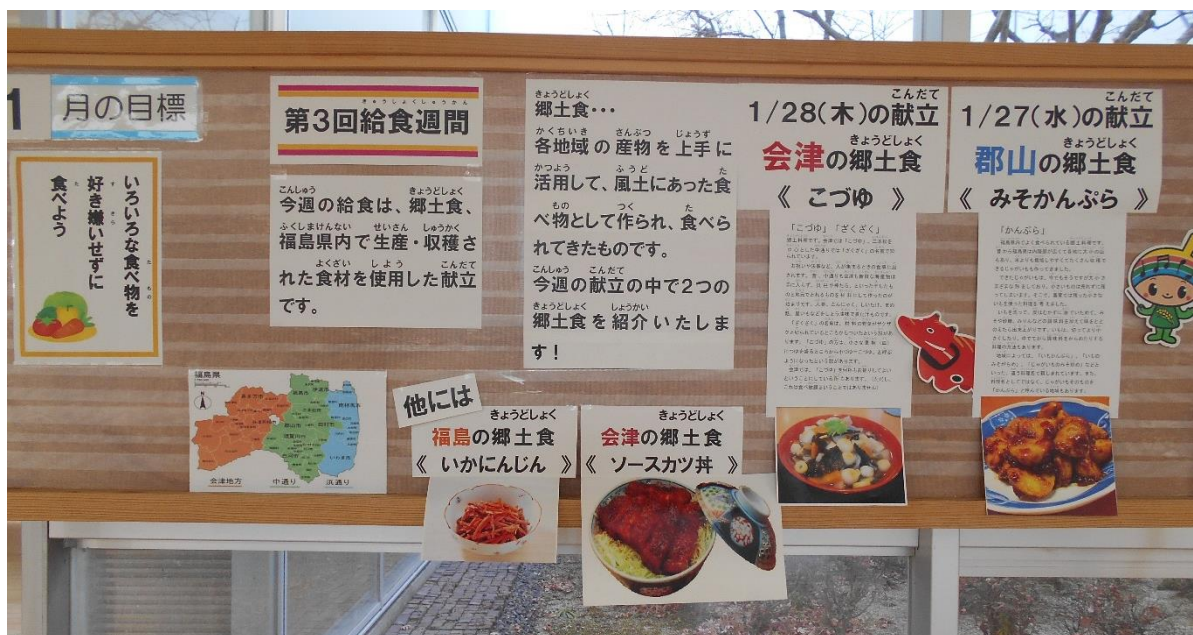


郡山郷土食「みそかんぱら」  
みその味が  
しっかりついてるよ。



## 第3回給食週間における取り組み①

### 給食週間の掲示



1階昇降口の掲示板上では、給食に出される郷土食について紹介しました。  
美味しそうな写真に見入ったり、メニューの説明を教師に読んでもらったりして、  
郷土食に興味をもつことができました。

# 第3回給食週間における取り組み② おしゃべりシートでのやりとり

きゅうしょくおしゃべりシート 1月 25日(月)

きゅうしょくかかりから  
食育週間 郷土食メニュー

ソースカツ丼  
会津の郷土食  
ロースという部位の肉を使っています  
ソース、ケチャップなどで調味しています  
特別食は、ソースにところろみをつけて提供します

ほうれん草の和風あえ  
ほうれん草、もやし、にんじんを使っています  
和風ドレッシングで和えています  
軟菜(カミ)は、形があります  
煮込み(モグ)、ゴックン(ペースト)は、寒天で固めています  
特別食は、みかんジュースを絞めています

ポンカン  
特別食は、みかんジュースを絞めています

きゅうしょくしつから 「ソースカツ丼」の話  
会津では、おしゃべりシートに「しゃべり」を添えて、そこにカツ丼の絵を描くのが一般的です。  
ソースカツ丼の発祥は、東京・豊橋田太町向かいにあった洋食店「ヨーロッパ」の洋食店が元祖という説や岩手県、福島県、群馬県、栃木県を元祖とする説があります

せしよくぼしょから (ワゴン 2)

※きゅうしょくの感想や質問・意見など どちらか書いてください。 4-3

・ソースカツがと——とてもおいしく  
ゼムボトバるこか、おはまて。 1234 あい

・ソースカツと、キャベツのくみあわせが、おいしい。 5678 だい

文責:健康教育部学校給食係

お返事ありがとうございます。  
「ソースカツ」をおいしく食べたことが、「と——とても」でよく伝わってきました。  
とてもうれしいです。また献立に取り入れたいと思います。  
栄養士より

お返事ありがとうございます。  
😊でおいしく食べていることが、伝わってきました。  
とてもうれしいです。  
栄養士より

きゅうしょくおしゃべりシート 1月 27日(水)

きゅうしょくかかりから  
食育週間 郷土食メニュー

川俣しゃもの塩こうじ焼き  
福島県産の食材を使った献立  
川俣しゃものももの部分を、塩こうじにつけて焼いています  
特別食には、和風あんが付きます

みそかんぷら  
郡山の郷土食、福島県産の食材を使った献立  
軟菜(カミ)、煮込み(モグ)は、形があります  
ゴックン(ペースト)は、くずしています

えいようしから 「みそかんぷら」の話  
「みそかんぷら」は、中通り地方の郷土料理です。  
福島ではしゃがいのことを「かんぷら」とよんでいます。しゃがいを収穫した時に出る、小さいものを捨ててしまおうにはもったいないと作られた料理です。かんぷらもみそで味付けしたことから「みそかんぷら」とよばれています。  
福島ではしゃがいは夏ごろに収穫されます。残念ながら、今日は小さい字は手に入りませんでした。「きたあかり」という種類のしゃがいも使って今日は作っています

せしよくぼしょから (ワゴン /)

※きゅうしょくの感想や質問・意見など どちらか書いてください。

みそかんぷらのしゃがいの味がとてもおいしいです。 101-5 リな

文責:健康教育部学校給食係

お返事ありがとうございます。  
みそかんぷら、味がおいしくできました。  
栄養士より

きゅうしょくおしゃべりシート 1月 26日(火)

きゅうしょくかかりから  
食育週間 郷土食メニュー

いかにんじんごはん  
中通りの郷土食  
材料は、にんじん、ずめめ、干しいたげ、油あげをつかっています  
特別食のいかは、軟らかい素材をつかっています

ツナと野菜の和え物  
材料は、ほうれん草、白しめじ、赤ピーマン、ツナを使っています  
軟菜(カミ)は形  
煮込み(モグ)、ゴックン(ペースト)は寒天で固めています  
ツナはとろみです

きゅうしょくしつから 「いかにんじん」の話  
「いかにんじん」は福島県北部の郷土料理です。冬の寒い時期の料理です。県東地区ではお正月には欠かさない料理になっています。また、いかにんじんは北海道の松前産のメークルとも呼ばれています。今日は、産地ご無量にアレンジしてみました。産地ご無量な人にも食べることができるようにごはんに混ぜながら提供しました。

せしよくぼしょから (ワゴン 2)

※きゅうしょくの感想や質問・意見など どちらか書いてください。

4-2  
イカニンジンはおめでた、べたべたととてもおいしかったです😊  
おつかえ下さい!!

文責:健康教育部学校給食係

おしゃべりシートとは、学校給食係・栄養士・調理員と児童生徒・摂食指導を行う教員を結ぶコミュニケーションボードです。学校給食係・栄養士がメニューや食材の紹介、提供している食形態等を知らせ、児童生徒や教員がそれを読んで、給食の感想や意見等を自由に記入しています。児童生徒や教員の記入した感想や意見等には、栄養士が返事を書いて、それぞれの摂食場所に届くようにしています。

児童生徒や教員の記入した感想や意見等は、給食の改善に生かすと共に、栄養士・調理員の調理の工夫への意欲を高めています。