



ひたちなか市立美乃浜学園

発行:令和6年11月1日



秋もだんだんに深まり、寒さも少しずつ感じられる季節となりました。今月は「茨城をたべよう」を合い言葉に、県内各地で地元の食材を味わう「地産地消」をさらに推進していく取組が行われています。茨城県やひたちなか市は食材に恵まれていて、旬のおいしい食材が豊富に味わえます。地元のを食材で感じ、感謝の気持ちでいただきましょう。



こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

かんしゃ た
「感謝して食べよう」

こころ しょうじ
心をこめて食事のあいさつをしよう

11月23日は「勤労感謝の日」です。毎日当たり前のように食べてしまいがちな給食ですが、心だん私たちの目には見えにくいところで働いてくださっている調理員さん・食材の業者さんなど様々な方の努力やご苦労があることを忘れてはいけません。直接、お礼を言える機会は少ないと思いますが、ぜひ、あいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えましょう。

いただきます

りょうり しょうざい どうしょくぶつ
=料理の食材となった動植物の
「命」をいただきますということ



ごちそうさまでした (ご馳走様でした)

しょうじ ようい ひと かんしゃ ことば
= **食事を用意してくれた人たちへの感謝**の言葉
(馳走...走り回って用意するという意味)

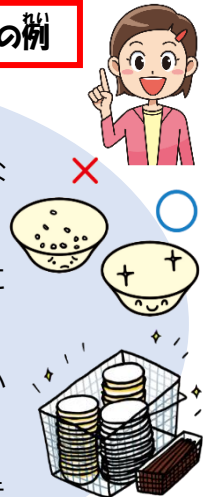


みなさんの給食を毎日作ってくださっている「調理員さん」への感謝を表すには…

どのようにしたら、給食を作った片付けをしてくれている人が作業しやすいでしょうか？

みなさんが日頃できる身近なことの例

- 給食を好き嫌いせず残さず食べる。
- ごはん粒や食べ残しがなるべく付かないようにきれいに食べる。
- 食缶におたまやトングを入れっぱなしにして戻さない。
- 牛乳はこぼれないように飲みきってからパックをたたんで戻す。
- 食器・おぼん・おはし・スプーンなどをきれいにそろえて戻す。 など…



調理員さんが毎日、一生懸命に作業してくれています



第3学年・第9学年

「栄養教諭の教育実習生」が来ました

【教育実習生の紹介】

- ・山本 恵さん(田彦中出身)
- ・根本 恵来さん(平磯中出身)

9月11日～18日の5日間、茨城キリスト教大学 生活科学部 食物健康科学科の4年生2名が「栄養教諭」の資格取得のための教育実習に来ました。昨年度には、給食管理の臨地実習で給食室の作業を学びに来ており、給食時には1年生(現2年生)と関わりがあります。今回は本校で2度目の実習でした。今回は3年1組、9年1組へそれぞれ配属となり、学級で児童生徒と関わり、一緒に遊んだり、給食を食べたりしました。食育授業や給食時には以下の内容をお話していただき、子供たちは野菜や牛乳、豆製品などを好き嫌いなく食べようとする意欲が見られ、受験期を控える9年生は、体内時計を整えるために早起きして朝食を食べること、夜にアイスやスナック菓子などを食べないことなど、自分の食生活を見直すことができました。なお、同学年の2組にも同様に関わってもらいました。



3年生への主な指導内容

- ・野菜を食べる大切さについて(食育授業)
- ・牛乳ができるまでのお話(給食時の指導)

9年生への主な指導内容

- ・受験期の生活習慣について(食育授業)
- ・カルシウム摂取の大切さについて(給食時の指導)



子供たちの健やかな成長を食事でサポートできる、
素敵な栄養教諭になってください



「台湾から給食レシピ本の寄贈」



本校が約三年前に全国学校給食甲子園で優勝したことを機に学校給食で交流をしている、「大享食育協会(台湾の食育協会)」が台湾で農糧署(台湾の農林水産省)の支援を受けて学校給食のレシピ本を出版しました。本校の栄養教諭が作成した学校給食やひたちなか市の学校給食レシピが4点選ばれて掲載されています。台湾全土で本校やひたちなか市の学校給食を台湾の方々々に味わっていただけているようです。先日には、台湾から国際便で本校に本が贈呈され、本校の子供たちや先生方で回覧しました。台湾の言葉や食材にみんな興味津々で、台湾の文化を感じています。台湾のみなさん、謝謝(ありがとう)!

第5学年

「長崎の小学校とオンライン給食交流」



10月21日と25日の2日間、長崎大学教育学部附属小学校の5・6年生と、本校の5年1組の児童が給食の時間にオンラインで交流を行いました(他学年・学級も参観しました)。昨年度から実施している取組ですが、お互いの学校が過去に「全国学校給食甲子園」で競い合ったことや、本校の栄養教諭の恩師(長崎在住)がアドバイザーとなって結んでいただいたことから実現しています。

給食時間に長崎では茨城の郷土料理「すみつかれ」、茨城では長崎の郷土料理「ヒカド」を提供し、それぞれの県のレシピ提供者である栄養教諭から料理の説明を受けて味わいました。子供たち同士の交流では、「特産物は何ですか?」「たくさんとれる果物や魚はありますか?」などお互いに質問をして交流することができました。また、茨城の郷土料理「すみつかれ」も主に県西・県南地区で食べられているものなので、初めて食べたという児童生徒がほとんどで、地元の食文化の理解にもつながりました。



長崎の郷土料理「ヒカド」



茨城の郷土料理「すみつかれ」