

食育だより



八尾市立永畑小学校
R7 食育部



えいようきょうゆ きゅうしょく せんせい
栄養教諭(給食の先生)より



3月になりますが、まだ肌寒い日もあります。体調を崩さないように気を付けて過ごしましょう。もうすぐ6年生は卒業、1~5年生はそれぞれ学年が上がります。心身ともに大きく成長する時だからこそ、これからもしっかりと食べて、元気に過ごしてほしいと思います。

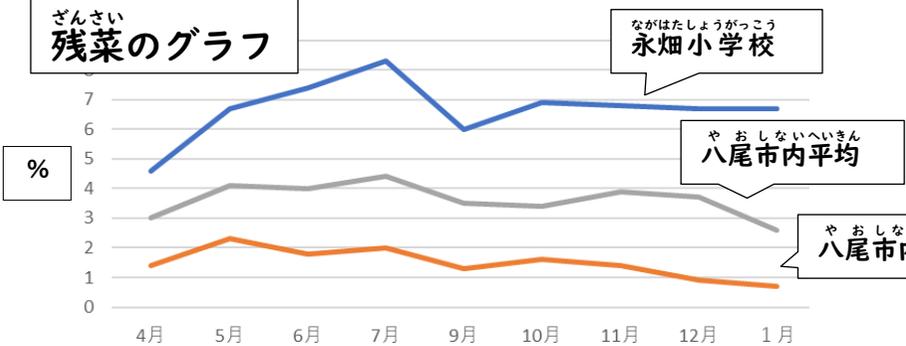


ひな祭りは、古代中国が起源といわれています。古代中国では、川で身を清め邪気をはらって宴を設けていましたが、日本に伝わると人形にけがれを移して水に流すようになりました。さらに、平安時代の貴族の子どもたちが行っていた、人形を用いたおままごと「ひいな遊び」と組み合わせたり、しだいに今のような形になってきたといわれています。ひな人形を美しく飾って祝うようになったのは江戸時代からだそうです。



令和7年度1月までの給食残菜についてのグラフです。日々給食巡回をしている中で感じることは、カレー、ポタージュなどの具材が少ない汁物、醤油ベースのタレの和え物は人気ですが、具材が多くなる煮物やひじき、きのこ類、れんこんやごぼうなどの根菜類、出汁をベースとする献立(味噌汁やすまし汁、親子丼など)は残ってしまう傾向にあります。具材の切り方や味付け、加熱時間などを試行錯誤していく中で、児童から「なんか嫌いやったけど食べれた」「給食の野菜は食べれんねん」などを教えてくれる児童もいます。苦手な献立(食材)に少しでもチャレンジしてもらえよう、これからも子どもたちの声を聞きつつ、より良い給食にしていきたいと思っています。

残菜のグラフ



2月26日(木)令和7年度4・5月分物資購入委員会に参加してきました。ここでは、4・5月に給食で使用する食材や調味料などを味見や風味、価格や使いやすさなどを考慮し、その月の担当になった栄養士・栄養教諭が選んでいます。新型コロナウイルスが蔓延するまでは担任の先生たちも集まり、より多くの先生によって実施されていました。



ゆでた牛肉や豚肉、鶏肉なども実際に食べて、肉臭さがな
いか、固すぎないか、使用予定の献立に合うかどうかなどを
考えて選んでいます。意見が分かれたときは、その月の献
立を考えた人が最終決定を行います。



いわしの煮つけは6つの業者さんからひとつ選び
ました。価格や味だけでなくカロリーや照りなどの見
た目まで考えています。味見をたくさんするので、お
腹いっぱいになりました・・・。

最後に・・・

6年生は卒業を迎えますが、「食べものは、自分の心と体の成長に関わる」
いうことを意識し、これからは、自分で自分に必要な食事(栄養)を考えるクセも持って欲しいと思います。1~5年生は、まず給食を通して、食事(栄養)の大切さを感じて欲しいと思います。今までありがとう!そしてこれからもよろしく!



おめでとうございます!

