

1月 給食だより

明けましておめでとうございます。

“2021年”が始まりました。給食室では、引きつづき子どもたちに安心・安全な給食を提供できるように努めてまいります。今年1年、どうぞよろしくお願いいたします。



《1/15（金）小正月献立》 新潟の雑煮汁

【材料（4人分）】

甘塩鮭・・・120g
（大きめの切り身1切れ）
人参・・・小サイズ1本
大根・・・140g
長ねぎ・・・1/2本
小松菜・・・1株
塩・・・ひとつまみ
しょうゆ・・・大さじ1/2
酒・・・小さじ1と1/2
だし汁



【作り方】

- ①鮭は一口大に切る。
- ②人参と大根は短冊切り、長ねぎは小口切りにする。
- ③小松菜は茹でて、3～4cmに切る。
- ④鮭・人参・大根を大きめの鍋に入れ、だし汁で煮込む。
- ⑤塩・しょうゆ・酒を加えて、味を調節する。
- ⑥具材が柔らかくなったら、長ねぎと小松菜を加えて、少し煮込む。
- ⑦お椀に盛り付ける。

ブリの解体ショー

12月8日（火）に以上児クラスを対象に「ブリの解体ショー」を開催しました。今回で2度目の解体ショーですが、今年も5kgを超える大きなブリが登場しました。解体ショー前には、お魚について事前学習をしました。

- 【1】人と同じように脳や臓器があり、血も流れていること
- 【2】切り身になる前のお魚の元々の姿
- 【3】食べることで強くてじょうぶな体になり、血液もサラサラになること
- 【4】生き物の命をいただくありがたさ

私たち人間との共通点もあり、子どもたちはとても興味津々な様子でした。

解体ショーでは身や内臓に直接触れ、「プニプニしてる!」「やわらかい!」など楽しそうな声がたくさん聞こえてきました。さばいてもらったブリは、照り焼きにして食べました。ふっくらやわらかくて子どもたちも大喜びでした。命のあるものを食べていることを感じる事ができて、とてもよい経験になったのではないかと思います。



ブリクイズ

Q1：ブリは生まれてから大人になるまで、何回名前が変わるでしょう。

Q2：ブリは赤ちゃんの時、なんという名前でしょう。

（こたえ）Q1…5回、Q2…もじゃこ