

# 食育だより

25年 7月 10日

## 5年生の活動 7月1日(5-2)、5日(5-1)、16日(5-3)

トマトのおいしい季節になりました。和田小学校では、毎年、ユアーズホテルの柴山シェフを先生に迎え、地産野菜を使用した「越のルビーの冷製パスタ」の調理実習を行っています。参加するのは、福井県の勉強に取り組んでいる5年生です。

### シェフの料理教室



調理に先立って冷製パスタで感じられる5つの味覚について教えていただきました。(真剣に味わうことで味覚を育てる、よい機会となりました。)

シェフの包丁さばきを間近に見つめ、しっかり習って取り組んでいました。

シェフの手元を見つめる目つきは真剣そのものです。

実習をしている中で、「お母さんも同じようにやってる」の声も・・・



越のルビーの他にも、フレッシュのバジル、たまねぎ、にんにく、たっぷりのオリーブオイルを使用し、本格的な味に仕上がりました。



シェフの他にも、ユアーズホテルスタッフの三人の方にお世話になり、楽しく実習ができました。



あざやかな赤色のソースです。

ご意見がありましたらお知らせください。

年 組

キトリ

## 2年生の活動 7月3日

## すきなものだけ食べないで

フリー参観日の2時間目に3・4組が、3時間目は1・2組が、「好きなものだけ食べていいのだろうか」と、考えていきました。

| 2-1 にかてな食べ物 |        |     | 2-2 にかてな食べ物 |      |     |
|-------------|--------|-----|-------------|------|-----|
| 順位          | 食べ物    | 人数  | 順位          | 食べ物  | 人数  |
| 1           | ピーマン   | 14人 | 1           | ピーマン | 12人 |
| 2           | しいたけ   | 9人  | 2           | しいたけ | 8人  |
|             | ねぎ     | 9人  | 3           | さかな  | 6人  |
| 3           | さかな    | 5人  | 4           | にんじん | 4人  |
|             | ほうれんそう | 5人  |             | ねぎ   | 4人  |
|             | たまねぎ   | 5人  | 5           | まめ   | 3人  |
|             | フロコリー  | 5人  |             | キャベツ | 3人  |
|             | だいこん   | 5人  |             | 牛乳   | 3人  |
|             | にんじん   | 5人  |             | トマト  | 3人  |

苦手な食べ物は誰にでもあるものです。でも、食べ物の働きを知ること、しっかり食べようという気持ちを持ってもらえたら・・・と期待しています。



紙芝居を見て楽しく覚えられたかな？



## 給食試食会 6月21日

給食は子どもたちが友達と楽しく、そして苦手な食べ物をがんばって食べる食事です。1年生のそんな姿を今年は36名のお家の方が参観しました。いただいた感想は後日お知らせします。

