

かながわ学校給食夢コンテスト「学校の献立」応募用紙

学校名・共同調理場名	相模台小学校
------------	--------

(ふりがな)	おかだ まきこ
--------	---------

代表者氏名	岡田 真紀子
-------	--------

応募部門	①か②のどちらかに○をつける <input checked="" type="radio"/> ①栄養バランス <input type="radio"/> ②地場産物
------	--

<p>献立名</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 自分で作るリースパン</li> <li>* チキン・フリカッセ</li> <li>* タブレ</li> <li>* フランスの田舎風スープ</li> <li>* セレクトジャム</li> <li>* 乳酸菌飲料</li> </ul> <p>※栄養価、作り方や材料等を別途添付してください。</p>
--



メニューについて書いてください(特徴、工夫したこと等)

本校では、毎月19日の食育の日に合わせて、「世界のお料理食べてみよう♪食育給食の日」を実施しています。

12月には、「フランスのクリスマス」をテーマにして、チキン・フリカッセをメインに、フランスの家庭で食べられているような素朴なクリスマス料理をイメージした献立にしました。旬の野菜をスープやサラダに盛り込み、栄養バランスにも配慮しています。

「タブレ」にはクスクスという世界最小の pasta を給食で初めて使い、その pasta に合わせて他の食材も小さめにカットし、彩りよく仕上げています。

また、栄養バランスと食べる楽しさの両立、という大きな給食目標のもと、リング型のパンに自分で選んだジャムを使って思い思いにデコレーションし、クリスマスのリースを作るという取り組みも合わせて行いました。

教材としての活用状況、学校での評価、児童生徒の感想や反応等

給食委員会による校内放送で今回の献立について詳しく説明してもらった後、各クラスへ訪問すると、「この小さいのがクスクス？かわいい名前だね！」「チキン・フリカッセってもっと違うお料理だと思ってたけど、これもおいしい」といった声が多く聞かれ、新しいものに出会ったうれしい気持ちが伝わってきました。

また、自分の好みのジャムで一生懸命パンを飾って、それをお友だちと見せ合って楽しく食事をする様子がどのクラスでも見られ、改めて、自分自身で主体的に行う活動が給食の中でも取り入れられると、その前向きな楽しい気持ちが食べる意欲にもつながり、効果的だと感じました。