



# 駅家小学校 食育の取組



## おいしい給食 ～地場産物を使った給食～

6月に、駅家町で育った赤玉ねぎを使って色鮮やかなラビゴットソースを作りました。暑い季節にぴったりのソースで、完食のクラスがたくさんありました。



## 楽しい給食 ～いのちをいただく～

給食を通して、準備・片付け、栄養、食事の楽しさや食事のマナー、感謝の心など、子どもたちはたくさんのことを経験しています。



初めての給食、初めての給食当番をしたよ！



食器や箸の持ち方にも気を付けているよ！



牛乳パックもきれいにためるよ！



自分の力で魚の骨が上手に取れたよ！

## 夏休み子ども料理教室 ～挑戦する、夏～

7月に行った夏休み子ども料理教室では、手作りルウのカレーライス、フレンチサラダ、フレイフレー！サンフレぶどうゼリー(ひろしま給食100万食プロジェクト入賞作品)を作りました。



### 【児童の感想】

- ・とても楽しかったです。知らない子と話したり、グループのみんなと協力したりしてとてもおいしいカレーやサラダ、ゼリーが作れたので嬉しかったです。
- ・今日子ども料理教室で心に残ったことは、ルウ作りです。バターを使って作っていたことがとてもびっくりしたし、材料もバター、小麦粉、カレー粉の3つだけというのにもびっくりしました。意外とすぐに作れたので、家でも作ってみたいと思いました。



給食レシピ等を紹介しています！

福山市地産地消推進協議会

検索

地産地消！ ふくやまFacebook

検索

