



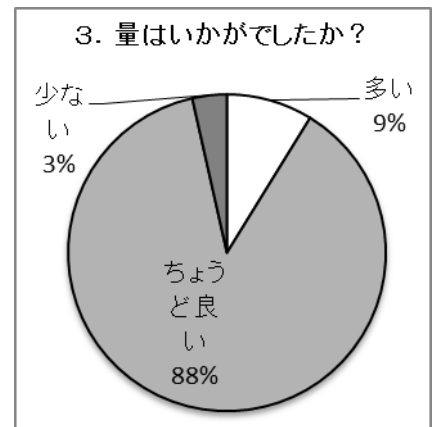
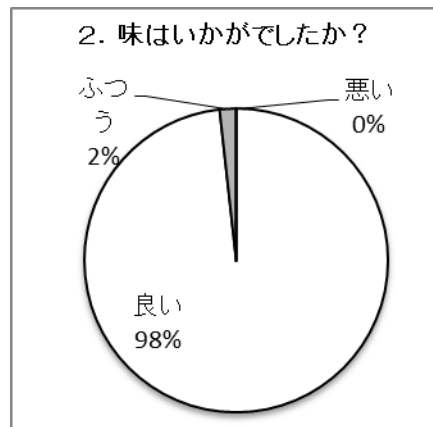
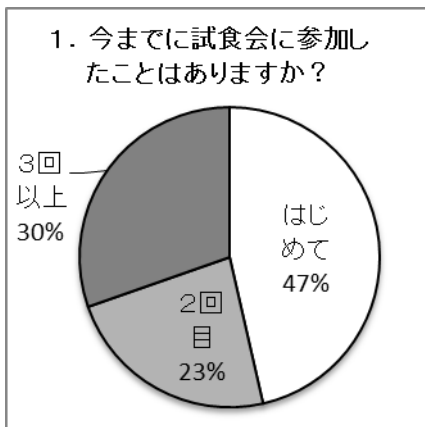
平成30年6月29日  
練馬区立大泉第六小学校  
校長 西野 國子  
栄養士 石井 明美

## ★試食会のご参加ありがとうございました★

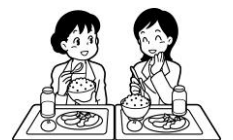
6月20日(水)に給食試食会が行われました。今年もたくさんの保護者の方にご参加いただきました。(お母さんだけでなくお父さんも数名参加して下さいました!)まずは家庭科室で、学校給食が法律に基づいて行われていることや、大六小ではどんな給食が出されているのか、ワールドカップに関連してロシア料理を取り入れた話などもしました。昨年度の「食育朝会」のスライドもご覧いただき、給食ができるまでの過程、大六小の食育の取り組みをご紹介しました。

その後、6年生の教室に移動して、給食を召し上がっていただきました。人気メニューのココア揚げパンも登場した給食は大変好評で、「おいしかったです」といったあたたかいお言葉をたくさんいただきました。試食会の準備・運営に関わってくださった学級代表の皆様、ご参加いただいた皆様、本当にありがとうございました。今後も、おいしく、安心・安全な給食を子供たちに届けていきたいと思ひます。

ここで、皆様にご協力いただいたアンケートの結果を一部ご紹介します。



- ◆ 人気のココア揚げパンを食べることができて嬉しかったです。
- ◆ 野菜の大きさもこのくらいカットすれば子どもは食べやすいのだと参考になりました。
- ◆ 給食の知らないことがよくわかって、参考になる話も聞けて有意義な時間でした。
- ◆ いつも子どもが給食をおいしいと言っていて、本当においしかったです。
- ◆ 家では、市販のルウを使ってしまうので、材料から作った食事を子どもが口にできるのはありがたいです。
- ◆ シチューの豆やきのご類などあまり子ども達が好きではない食材も入っていて工夫を感じました。
- ◆ 毎日バラエティ豊かな給食を提供してくださっていることがよくわかりました。
- ◆ ポークシチューやコールスローは家でも作ってみようと思ひます。
- ◆ 家庭でも栄養バランスを考えたメニューを作りたいです。
- ◆ 給食を作るまでの工程、たくさんの人が携わって作っていることを知り、給食はすごいと思ひました。



・・・などなど

アンケートへのご協力・貴重なご意見をありがとうございました。



# 世界ともだちプロジェクト ～ フランス編 ～



東京オリンピック・パラリンピックに向けた東京都の取り組みの一つ「世界ともだちプロジェクト」で、本校はフランス、モナコ、レバノン、ハイチ、モーリタニア・イスラムの5カ国の食生活や食事について、給食やお便りを通して紹介していく予定です。7月は「フランス」をご紹介します。



## フランスってどんな国？どんな料理があるかな？



正式名は「フランス共和国」。人口は約6700万人、首都はパリです。国旗の青は「自由」、白は「平等」、赤は「友愛」を表し、この国旗のことを「トリコロール」と言います。ファッションの国、パン・ワイン・チーズといった美食の国、そして豊かな農業大国です。

フランス料理は、2010年にメキシコ料理、地中海料理とともにユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食が登録されたのはその後です。フランス料理の特徴は、ソースにあるといわれます。工夫をこらした繊細な味のソースが料理のおいしさを引き立てています。7月13日の給食では、夏向きのさっぱりしたソースをお魚にかけた「かじきのプロヴァンス風」が登場します。オリーブの名産地、プロヴァンス地方からつけた名前でおリーブオイルを使っています。ピラフやおニオンスープもフランス料理の一つです。今回はきのこを使ったピラフにしました。苦手な子も多いお魚やきのこを使ったフランス料理・・・さて、どんな味になっているのでしょうか？お楽しみに！

### ☆七夕と食べ物☆

七夕は年に1度だけ天で会える織姫と彦星の伝説にあやかり、裁縫など技芸の上達を願う日です。織姫が機を織る様子から、そうめんを糸に見立てて食べるというお話もあります。

6日の給食は、星を夜空の星に、そうめんを天の川に見立てた七夕汁を出します。



## ★とうもろこし皮むき体験★

1年生が2日(月)にとうもろこしの皮むきを行います。皮むきをしたものは食材として全校分の給食になります。食材に触れること、調理のお手伝いをする事は、「食」への興味・関心・食べる意欲を高める良いきっかけになります。楽しく取り組めればと思います。



### ◆給食費納金のお願い◆

今月の給食費の引き落としは、7月4日(水) (再引き落とし19日)です。残高の確認をよろしくお願い致します。

### 【6月】主な食材の産地について

6月の給食で使われた主な食材の産地は以下のとおりです。

- ・牛乳(東京など)・米(北海道/青森)・人参(千葉)・玉ねぎ(佐賀/練馬)
- ・じゃがいも(練馬)・きゅうり(東京)・ねぎ(茨城)・小松菜(東京)
- ・もやし(栃木)・しめじ(長野)・パセリ(茨城)・ごぼう(青森)
- ・レタス(長野)・キャベツ(練馬)・大根(千葉)・ピーマン(茨城)
- ・ブルーベリー(練馬)・メロン(茨城)・小玉すいか(茨城)・柑橘果物(愛媛)
- ・さくらんぼ(山形)・卵(茨城)・鶏肉(青森/岩手)・豚肉(青森/栃木)
- ・鰹(宮城)・たこ(北海道)・かじきまぐろ(神奈川)・さば(ノルウェー)

### 【一人当たりの平均栄養摂取量(児童 8~9歳)】

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	kcal	g	g	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
7月平均	647	24.3	20.3	345	2.3	252	0.39	0.52	35	4.9	2.4
栄養摂取基準	640	18~32	摂取エネルギー全体の25~30%	350	3	170	0.40	0.40	20	5.0	2.5未満

