

11月の給食より

練馬区一斉キャベツの日

11月18日は、練馬区立の全小中学校、小中一貫教育校で練馬区産の「ねり丸キャベツ」が給食で配布される練馬区一斉キャベツの日です。毎年恒例の日です。今年度の大泉桜学園では、ねり丸キャベツをたくさん使った回鍋肉を予定しています。

23区で一番農地面積が大きい練馬区ではキャベツが多く栽培されており、学校周辺でもキャベツ畑があります。3年生の社会科で練馬の農業、キャベツについて学習します。

また、練馬区の食材・料理なので、多くの先生方のふるさと献立を兼ねて実施します。



開校記念日 お祝い献立

11月5日は大泉桜学園の開校記念日です。開校のお祝い献立として、赤飯、ぶりの照り焼き、校名にちなんで桜の形の生麩をあしらった吸い物を予定しています。

赤飯は古くから慶事に作られているハシの料理です。ぶりは成長につれて名前が変わる出世魚で、こちらも縁起が良いものとして扱われており、お祝いの献立としています。

本に出てくる料理

11月には読書週間があります。昨年度に引き続き、今年度も本に出てくる料理を給食に取り入れます。

11月19日は東校舎向けの「14ひきのかぼちゃ」に登場するかぼちゃコロケを、30日は西校舎向けの「妖怪アパートの幽雅な日常①」に登場するトンカツを取り入れます。いずれもレシピ本が図書室にあり、それを元に給食で再現しています。読書の秋に、本の世界をほんの少し味わってみたいと思います。

次につなぐ稲作

10月15日に5年生が大泉桜の里の稲刈りを行いました。現在は稲を乾燥させる「はざかけ」をしています。

今年は長い梅雨、猛暑、短い日照時間など、稲にとって良い環境ではありませんでした。しかしながら、稲刈り、はざかけした状態ではそれなりの収量がありました。講師の鈴木さんにお伺いしたところ、稲は多少の天候不良でもそれなりにとれる、飢饉に強い作物のようです。昔から稲作で命をつないできたように、大泉桜の里もコロナ禍と天候不良の年でしたが、また次の学年につなげることができそうです。



身近な教材の給食

4年生の算数の学習でグラフを読み取るものがあり、実際の給食の残菜量から作ったグラフを使いました。東校舎は全体的に残菜量は多くないのですが、日によって量が違いました。この違いは何かとなったとき、好き嫌いが関係している、と読み取ることができました。

例年であれば会食の形で学べることも多くありますが、今年度は給食を一人一人がしゃべらずに食べています。教科の中で児童生徒にとって身近な給食を教材として活用し、コロナ禍においても食育の推進を図っています。

