



ゆうべつちようさん
湧別町産のほたてを
きぞう
寄贈していただきました!



こんねんど ちょうない てらもとしょうてんさま
今年度も、町内の寺本商店様より、たくさんのほたて
れいどうかいばしら きぞう ゆうべつちよう こ
(冷凍貝柱)を寄贈していただきました。湧別町の子どもた
ちに、地元でとれたほたてを食べてもらいたいとの思いで、
まいとしきぞう くだ
毎年寄贈して下さっています。



とても立派なほたてです!



かい しょう
1回(かい)に使用するほたて
の量は、15~20kgで
す。使うごとに、受け取
りに行っています。

じもと さんぶつ し しぜん めぐ たいせつ かん
地元の産物を知り、自然の恵みの大切さを感じ、
ゆうべつちよう がっこうきゅうしよく ちいき かたがた ささ
湧別町の学校給食が地域の方々に支えられているこ
とを忘れずに、感謝していただきましょう。

きぞう
寄贈していただいた500kgのほたては、3月までの1
ねんかん きゅうしよく どうじょう たの
年間、給食のメニューとして登場しますので、お楽しみ
にして下さい。



がつ ぎょうじしよく せきはんづく
4月の行事食 赤飯作りの
ようす しょうかい
様子をご紹介します

ねん いちど せきはん にゅうがく しんきゅう いわ いみ こ
年に一度の赤飯です。入学や進級のお祝いの意味が込められ
た行事食です。小豆が苦手という子や、赤飯を食べるのが初めて
という子もいましたが、いかがでしたか? 完食の学級もいくつかあ
り、特に中学生は残食が、ほぼありませんでした。 😊



50kgのもち米に、食紅を入れて
よく混ぜ、水に浸します。

もち米を蒸し布に包み、スチームコンベクションオーブン
で蒸します。途中、一度取り出し、塩水をかけ(しとを打
つ)、もう一度蒸します。 ※量が多いので、この作業を
2回繰り返します。

飯台で、蒸しあがったもち米と、
甘納豆を混ぜ合わせます。



計量して、各クラスのごはん箱に
入れます。



最後に、黒ゴマをかけて完成。

年齢が上がるにつれて
食べられるようになる!?



幼い頃は苦手でも、成長して食べられるようになると
いうことがよく見られます。

これは、日常的に味やにおいなどを経験し、くりかえし
食べることで、食べ慣れていくためと考えられます。まずは、
一口だけでも食べてみましょう。

食べられるものが増えると、食べるのが楽しくなりま
すよ。

「おいしそう」を引き出す



子どもは、初めて見る食べ物を避ける
ことがあります。家族や友達が美味し
そうに食べていると、不安が減り、「おい
しそう」という気持ちを引き出すことにつな
がります。