

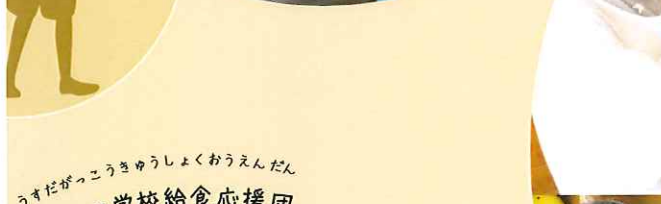
学が校っ給こ食う応き援ゆ団うだしよょり



あさひながっこうきゅうしよくおうえんだん
浅科学校給食応援団



もちつきがっこうきゅうしよくおうえんだん
望月学校給食応援団



うすだがっこうきゅうしよくおうえんだん
臼田学校給食応援団



さくがっこうきゅうしよくおうえんだん
佐久学校給食応援団



佐久学校給食応援団 発足式

佐久学校給食応援



vol.001

2017.

3.10

学校給食応援団ってなに？



学校給食応援団ってなに？



みんなが毎日食べている給食の食材を育てて、運んでくれているグループのことだよ。



給食の食材？どんなものがあるの？



じゃがいもや玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草などの新鮮な野菜だよ。その他にも、りんごやプルーン、ブルーベリーなどのおいしい果物も持ってきてくれているんだ。



いつものおいしい給食は、応援団のみなさんのお陰で食べられているんだね。



食材を運んでくれているだけじゃないよ。みんなに安心して食べてもらえるように、勉強もたくさんしているんだ。下の写真はその時の様子だよ。



玉ねぎの栽培講習会



にんじんの栽培講習会



みんな真剣に先生の話の話を聞いているね。いつも当たり前のように食べていた給食に、そんな努力があったなんて知らなかったな。



そうだね。だから毎日の給食をおいしく残さず食べることが、学校給食応援団のみなさんへの恩返しになるかもしれないね。



僕は応援団のみなさんと一緒に給食を食べたことがあるよ！



そうそう。みんなとの交流も大事にしているんだ。一緒に給食を食べるときや畑で見かけたときには、みんなから「ありがとう」を伝えられるといいね。



学校給食応援団との会食会



学校給食応援団のみなさん、 いつもおいしい食材をありがとう！

やさい くだもの きゅうしょく
野菜や果物が給食になるまで

さいばい
①栽培



がっこうきゅうしょくおうえんだん
学校給食応援団
の皆さんが一生懸命、水や肥料をあげて、雨の日も風の日も大切に育てています。

みんなが毎日食べる給食は、食材を育てる人、配達する人、調理する人など、色々な人たちの力が合わさって届けられます。どうやって給食になるのか、見てみましょう♪

かくにん
②確認



給食に使う野菜や果物を確認します。小さすぎたり傷んだりしたものは取りのぞきます。

たまねぎ

はいたつ
③配達



がっこうきゅうしょくおうえんだん
学校給食応援団
の皆さんからおいしい野菜が届きました！

ほうれんそう

ちようり
④調理



学校給食センターではほとんどが手作業。切ったり、煮たり、焼いたり、みんなのためにまごころ込めて調理します。

かんせい
⑤完成！



ほうれんそう

給食の完成です！
サラダになったり、カレーになったり、おいしい食材があるって幸せだね！



きやべつ

じゃがいも・たまねぎ

あさしなしょうがっこう こ
～浅科小学校の子どもたちより～

学校給食応援団のみなさんには、いつもおいしい地域の食材を提供していただいて、とても感謝しています。どんなに天候が悪くても学校まで持ってきてくださいます。だから、ぼくのクラスでは、残飯がなくなるように心がけています。これからも応援団の方々のおいしい野菜などを楽しみにしています。

給食委員会 委員長 佐藤 遼汰 くん

学校給食応援団のみなさん、いつも新鮮でおいしい野菜を届けてくださり、ありがとうございます。直接お話できたり、野菜作りを教えていただけたりと、応援団の方々が私たちの身近にいらっしゃるといのがいいところです。おいしい野菜がより新鮮に、おいしく感じられます。

給食委員会 副委員長 三浦 菜舞 さん





親子で楽しく作れるレシピを、学校給食浅科センターの北村先生（栄養教諭）に教えてもらいました！

きたむらせんせい
北村先生の

じゃがいも + たらこ（明太子） + チーズ = 子どもたちが大好きな組み合わせ！
地元でたくさん手に入るじゃがいもを、おいしくたっぷり食べることができる献立です。

きゅうしよくレシピ

◇じゃがたらチーズ◇

【材料】（給食だと4人分）

- ・じゃがいも 中2個
- ・いため油 少々
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・しめじ 1/4株
- ・めんたいこ 大きめ1/2皿
- ・マヨネーズ 大きじ2
- ・みりん 小さじ1/2
- ・パセリ みじん 少々
- ・ピザ用チーズ 30g

【作り方】

- ①じゃがいもは、一口大に切り、蒸すかゆでてやわらかくする。
- ②玉ねぎは薄切りにし、火が通るまでいためる。
- ③①と②とAを混ぜ、耐熱の容器にわたける。
- ④③にBをのせ、オーブンでこんがり焼く。
(230℃10分)



やさしい豆知識

「白土ばれいしょ」（白いも）
浅科学校給食応援団の掛川さんは、御牧ヶ原台地で白土ばれいしょを栽培しています。白い強粘土質の土で育てられたこのじゃがいもは白い肌と、ほくほくした食感が大人気。最近では栽培する人も少なくなっていて、とても貴重なじゃがいもと言われています。

学校給食の思い出



楠本 健介

マネージャー

(白田学校給食応援団)

私の小学校時代は、給食を食べ終わった人から昼休み（校庭で遊んだり）となっていた。4年生の頃だったか、クラスに早食い4人衆なる者があり（うち1人は私）、給食を早々に終わらせ校庭に飛び出していた。ある日、その中の1人が、「いただきます」から食べ終わって食器を片付けるまで、1分40秒という記録をたたき出した。クラス中「ワー！」と歓声が上がった。その時、以前まで笑っていた女性担任、「そんな食べ方するんじゃない！！」と激怒。4人衆は集められ、給食を料理する人・食材を作る人の苦労を懇々と諭された。翌日の給食から、4人は先生の目の前に机を並べられ、一口30回噛んで飲み込むのを監視されることとなったのでした。



久保田 みどり

先生

(学校給食望月センター)

子どもの頃の私は苦手な食べ物が多く、小学校低学年の時には、掃除の時間まで残ってなんとか給食を食べ終わる、ということもよくありました。年齢が上がるとともに苦手な食べ物が減ってきたのは、「苦手なものは全く食べない」ということをしなかったためなのか、いつの間にか食べられるようになっていました。苦手な食べ物を全く口にしないしていると、「苦手」が「あれ？美味しいかも」と感じられる瞬間を逃してしまうかもしれません。ぜひ苦手な食べ物でも、少しだけ食べてみてください。そして「あれ、美味しいかも」と感じる瞬間を味わってください。