

鹿島小だより

第46号 平成30年11月22日(木)発行 文責:鈴木

【電話】0244-46-2240 【ホームページ】<https://minamisoma.fcs.ed.jp>

平成30年度重点目標「話し合おう やってみよう」

収穫の秋・味覚の秋・食欲の秋

15日(木)には2年生が、自分たちで育てて収穫したさつまいもを調理しました。ごろごろと大きく太ったさつまいもに包丁を入れて、食べやすい大きさに切って、ふかし芋や大学芋などを作りました。初めのうちは、包丁を使うのにもおっかなびっくりで慣れていない子どもたちでしたが、だんだん上手になってきました。また、火や油を使うので、先生の話をしっかり聞いて、火傷をしないように気を付けながら調理しました。



教室に戻ってから、皿に山盛りになったさつまいもをみんなで食べました。自分たちが丹精込めて作った料理は、格別においしかったことでしょう。どの教室でも、あっという間に完食となりました。機会があったら休みの日などに、今度はそれぞれの家庭で調理して、家族の皆さんに食べてもらうのもいいですね。

高校生が釣り上げたカジキが給食に



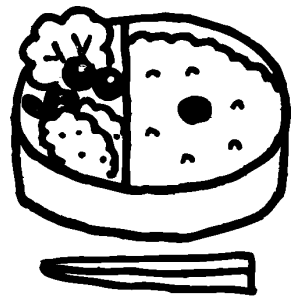
16日(金)の給食には、カジキカツが出ました(その他に丸コッペパン、グリーンカールサラダ、豆腐としめじのスープ、牛乳)。このカジキカツは、いわき海星高校の生徒が実習船「福島丸」で研修を積む中で、太平洋上で釣り上げたものです。釣ったカジキはすぐにマイナス30℃で冷凍され、新鮮な状態で小名浜港に水揚げされました。この日は、パンに野菜とカツをはさんでカジキカツバーガーにしておいしくいただきました。

普段は魚類の食事をやや敬遠しがちな子どもたちでも、抵抗なく食べられる献立でした。学校給食の献立は、子どもたちの成長や健康面を考えて、バランスよく栄養素が計算されているだけでなく、食べやすくて残菜が少なくなるようにいろいろ工夫されています。

《裏面もご覧ください》



11月30日(金)は、本校で鹿島区内の小・中学校の先生方の研修会が行われるため給食がありません。全学年ともお弁当を持たせてくださるようお願いいたします。なお、下校時刻が普段の金曜日と異なる学級(学年)がありますので、学年だよりや連絡帳などでご確認ください。



祝・ホームページアクセス数4万5千回超!

いつも本校のホームページをご覧いただき、本当にありがとうございます。皆さんのおかげで、これまでのアクセス数が延べ4万5,000回を超えました。厚く御礼申し上げます。2学期も残すところあと1か月程になりましたが、これからも学校の様子をお伝えしていきますので、どうぞお気軽に本サイトへお立ち寄りください。