



甲州市立大和小学校



ランチルームでの給食



毎日、ランチルームには全校児童の元気な笑顔が集まります。配膳を終えると、保健給食委員会の児童がその日の献立や使われている食材を詳しく紹介し、食事のマナーを守りながら、楽しい給食時間を過ごしています。苦手な食べ物にも少しずつ挑戦する児童が多く、毎日の残食はほとんどありません。可能な限り残さず食べることを意識しながら、これからも健康な体づくりに取り組んでいきます。

野菜の栽培・収穫・調理



生活科や理科、社会の時間に、トマト、ナス、キュウリ、ピーマン、スイカ、トウモロコシ、オクラ、カブ、そしてお米の栽培に挑戦しました。照りつける太陽の下、汗をかきながら続けた水やりや草取り。その努力が実り、たくさんの野菜を収穫することができました。家庭科の時間には、自分たちで育てた野菜を使って調理実習を行いました。苦勞して育てたからこそ、その味は格別でした！

親子で調理体験 伝統のけんちん汁



2年生はポップコーン、3年生はバレンタインチョコ、5年生はフルーツポンチ、そして6年生はパンケーキ。学年に合わせたメニューを、親子で楽しみながら作りました。

6年生は、総合的な学習の時間に、大和地区・栖雲寺の住職さんから、鎌倉の建長寺が発祥とされる「けんちん汁」の作り方を直接伝授していただきました。建長寺と栖雲寺についての学習から「けんちん汁レシピ」を作成。「大和ふるさとウォーク」において、地域の方へレシピを配布しました。

給食センター見学・給食試食会（1・6年生親子）



1年生は親子で給食センターを見学しました。たくさんの量の食材を調理している様子を見たり、大きな調理用具を実際に触ったりして、どのように給食がつくられているのかを知ることができました。給食センターの栄養士から箸の持ち方や給食のマナーについても教えていただきました。見学の後は、親子で楽しく給食を味わいました。6年生は、親子レクリエーションとして給食試食会を開催しました。おうちの人と一緒に囲む給食は、普段よりさらに美味しく感じたようです。給食センターや学校での学びをきっかけに、ご家庭でも食器の並べ方や姿勢、箸の持ち方といった「食事のマナー」を家族で大切にしたいと思います。