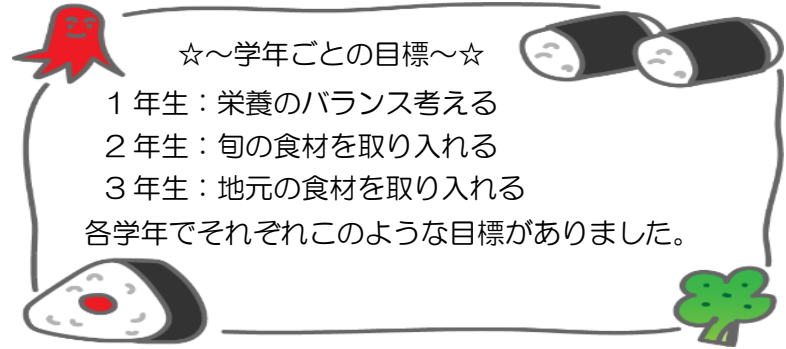


お弁当の日だより



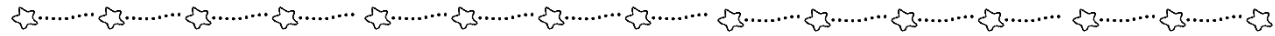
令和5年10月18日

先日9月11日(月)お弁当の日がありました。8月25日(金)、28日(月)の総合こすもすの時間に事前学習があり、お弁当の日に向けて、自分で取り組むコースを選んだり、メニューを考え盛り付け図を作成したりしました。



☆～学年ごとの目標～☆

- 1年生：栄養のバランス考える
 - 2年生：旬の食材を取り入れる
 - 3年生：地元の食材を取り入れる
- 各学年でそれぞれこのような目標がありました。



各クラスから1名お弁当の写真とコメントを紹介します(~/)/

おかずをたくさん作ることができた。短時間で作るために前日から仕込みしておくなど工夫をした。
(1年2組)



食品のバランスや彩り、季節の物など話さきっかけになった。(1年2組保護者)



自分でおかずを作りしっかり片付けまで行うことができた。
(1年1組)

彩をよくして自分が作りたかったお弁当を作れた。
(2年1組)



すべて自分で作った。料理の仕方も調べて、どのようにしたらおいしくできるか試行錯誤して作った。(1年5組)



初めて自分で弁当を作った。たまご焼きをおいしく作れてよかった。これを機に自分でも料理が作れるようになりたい。(1年4組)



クロックを自分で作った。母親と事前に何をやるか話し合った。
(2年2組)

詰め方やいろどりなど工夫した。動物のピックをつけたり、隙間なく詰めたり、「おいしそう!」と思わせるお弁当にした。
(1年3組)



唐揚げは下味から一人でやっていましたが、とても上手にできていた。揚げるときは側で見守りをした。(1年3組保護者)



彩りをよくするために、ブロッコリーやトマトを入れた。
2つのメニューに、いもやきゅうりを入れた。(旬の食材) (2年3組)



彩りを意識した。(3年2組)

弁当を作るとき、こまめに手を洗って食中毒に気を付けた。また、栄養価が高いものをなるべく入れるように意識した。
(2年4組)



一生懸命に作っていて、とても良かった。途中ハンバーグを焦がしたりしないか、ひやひやしたが無事にできて良かった。
(2年4組保護者)



おいしさ重視だけでなく減塩のために塩の代わりに塩こうじを使った。
(3年1組)

おかずの詰め方と彩りを工夫した。すべて一人で作ることができた。
(3年4組)



おにぎりの成型を一番工夫した。お弁当箱が小さめなので角がある形になるように握った。ポテトサラダは調味料の加減ができておいしく仕上げることができた。
(3年3組)



食材を購入する際は「地産地消」を意識して、スーパーの野菜の生産直売所でも商品をよく見ていた。野菜の選び方や片付けなど成長を見ることができてうれしかった。(3年3組保護者)

10月21日(土)文化発表会の日はお弁当持参です。今回学んだことを生かして、1品でも自分で作れるようになるといいですね。
保護者の方々は、レポートのコメントや朝早くから弁当作りのお手伝いなどお忙しい中ご協力いただきありがとうございます。