



栄養教諭  
内山奈美子  
です。食育  
だよりで家  
庭へ食育の  
様子をお伝  
えます。

7月10日(水)、くすのき組を対象とした食育授業を行いました。

題は「カレーシチューができるまで」です。くすのき組のみなさんに、給食や食べ物に興味関心をもってほしいという願いを込めました。

調理員さんの紹介・カレーシチューができるまでをビデオで観る・ビデオを観て質問や感想を発表するという内容です。

ビデオは、6月7日(金)、調理場でカレーシチューを作る調理員さんの姿を撮って、校内で編集していただいたものです。

初めに、豊治小にみえる4人の調理員さんの顔写真と名前を提示すると、名前を覚える児童もいました。

次のビデオは、普段は絶対に入ることができない調理場の様子、調理員さんの調理作業、そして大量調理ならではの秘密道具のクイズなどが10分にまとめたものです。カレーシチューのビデオが流れると、初めて目にする光景にどの児童も画面に釘付けです。野菜の種類や量、道具の大きさなど家庭のものとは全く違うので、無理ありません。釜で煮込んでいる場面では、調理員さんがアクを丁寧に取り除いていました。「アクって何?」と聞いたり、カ



ールウを作っている場面では「色がかわったね」とつぶやいたりしていました。ビデオでは、においこそ感じることはできませんが、調理員さんの作業を間近に感じられました。児童からの「もう1回観たい」というリクエストに応え、2回放映しました。2学期以降は、くすのき組以外のクラスでも、このビデオを活用した食育の授業を行う予定です。お楽しみに。



☆ くすのき組の児童からの質問 ☆

**カレー粉を3回に分けて入れていたけど、からくならないの？**

**答え** みんながおいしいと感じてもらえるように、初めにカレー粉をはかって用意します。1～6年生のみんなにちょうどいいからさにしています。

**チーズは入っていないの？**

**答え** ビデオにはありませんでしたが、カレーシチューには溶けるチーズや脱脂粉乳が入っていました。

**麦ごはんはないの？**

**答え** 麦ごはんが食べやすいように、カレーシチューの時には麦ごはんが出ることが多いです。この日も、麦ごはんでした。

☆ くすのき組の児童からの感想 ☆

**「(調理員さんが)まぜているところ、たいへんだなと思った。みんなのためにがんばっていると思う。毎日のこすことが多いけど、今日は、のこさないでたべる。」** 指導日の給食「ドライカレー」に、苦手なレーズンが入っていることに気付いた児童は、3粒ほど取り出していました。しかし、ドライカレーはもちろん、取り出したレーズンも残さず食べることができました。

