

くすのき



～【食育の窓】兵庫を味わう「全国学校給食週間」～

1月末の「全国学校給食週間」に合わせ、本校では「兵庫五国（摂津・播磨・但馬・丹波・淡路）」にちなんだ郷土料理や地産地消メニューが登場しました。

ただ食べるだけでなく、「自分たちの住む地域の歴史や食材を知ること」を目的に、以下のような彩り豊かなメニューが並びました。（写真の掲示は給食委員会の児童等が作成しています）
栄養たっぷりの郷土料理をしっかりと食べて、冬の寒さを乗り切りたいです。



【とふめし [丹波地方]

120年以上前から伝わる郷土料理です。昔、大勢が集まる際に用意が大変だったので、ご飯に豆腐などのおかずを混ぜて出したという知恵が詰まっています。

【じゃぶに [但馬]

豆腐や野菜から水分が出て「じゃぶじゃぶ」と煮る様子からその名がついた、鶏肉やこんにゃく、季節の野菜を煮込んだ体が温まる煮物料理です。

【恵幸川（えこがわ）汁 [播磨]

高松清太夫老舗の味噌と岡田本家の酒かす、地元の旬の野菜をふんだんに使った「恵幸川鍋（えこがわなべ）」をアレンジしたメニュー。川西小学校の5年生が総合的な学習の時間に地域食材を学んだことをきっかけに誕生したメニューということです。



とふめし・ちゃんこ・黒豆・おさかなスナック・牛乳（映っていませんが）

2月7日（土）は、今年度最後の参観日

今週土曜日は、いよいよ今年度最後の参観日です。「普段の学び」を見ていただくために 今回の参観では、まとめの発表を行うクラスもあれば、普段通りの授業を行うクラスもあります。特別な「見せ場」だけでなく、「友達とどう関わりながら問題を解決しているか」「集中してノートをとっているか」といった、日常の学習の中で積み重ねてきた子どもたちのありのままの成長をご覧ください。

図工展も開催中 体育館で開催中

※7日の鑑賞時間は 10:20 までです。お時間に余裕を持ってお越しください。

