１１月給食・図書だより特別号

和泉市立芦部小学校　給食室・図書館

本を読んで給食をもっとおいしく、もっと楽しく！

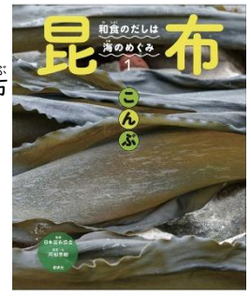
☆給食図書を紹介します☆

このおたよりでは、読むと給食をもっとおいしく、もっと楽しく食べられる、そんな本を紹介します！食べ物や料理についてくわしく知ったり、日本各地の食文化や外国のことを知ってから食べると、食事はもっとおいしく、もっと楽しくなりますよ。

１１月２日（木）　（ちゃんこ汁：だし昆布）

「和食のだしは海のめぐみ①　昆布」

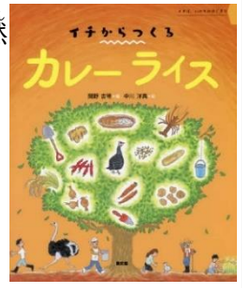
「だし」には昆布、かつお節、煮干しがよく知られています。その中でも、昆布（コンブ)はどんな海藻で、どこでとれるのか、だし用の昆布はどう作るのか、昆布の種類、だしの取り方、昆布料理など昆布に関する情報がたくさんの写真と一緒に載っています。



１１月８日（水）　（カレーライス）

「イチからつくるカレーライス」

カレーライスにはお米、野菜、肉、カレールウが必要です。これらはスーパーなどで簡単に手に入ります。しかし、「イチからつくる」とは全ての材料を育てるか、自然のものを使うということ。さて、カレーライスをイチからつくるには何をすればよいのでしょうか？



１１月１０日（金）（さけのねぎしょうゆかけ）

「いただきまーす」

ある日、お父さんはスーパーで魚を3切れ買ってきました。ぼくは、「スーパーに売っている魚は誰が切っているの？」「スーパーに来る前はどこにいたの？」とお父さんにたくさん質問しました。いつも食べている魚はどこからやってきたのかな？

１１月１３日（月）　（けんちん汁：大根）

「にんじんと　ごぼうと　だいこん」

むかし、人参とごぼうと大根が仲良く並んで暮らしていました。すくすくと育ったあと、順番にお風呂に入ることになったのですが…。

続きを読めば、人参がなぜ赤いのか、ごぼうがなぜ黒いのか、大根がなぜ白いのかを知ることができますよ！

１１月１５日（水）　（さんまの塩焼き）

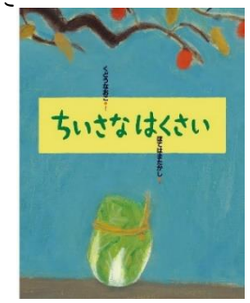
「つくってあそぼう 30 箸の絵本」

みなさんは、お箸を正しく使うことができていますか？お箸には正しい使い方と、反対にやってはいけない使い方「嫌い箸」というものがあります。この本を読めば、お箸に関する食事マナーだけでなく、お箸の文化やお箸の作り方まで色々な事を学ぶことができます。

１１月２１日（火）　（白菜のコンソメ煮）

「ちいさなはくさい」

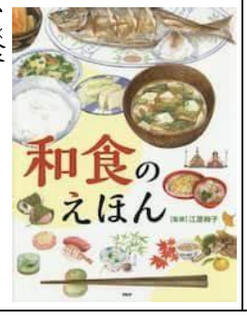
丘の上にポツンと柿の木が立っていて、その周りの畑には白菜が植えられていました。柿の木の下には畑からはみ出た小さな白菜がいました。なかなか八百屋に連れて行ってもらえないその白菜に、柿の木は色々なことを教えてあげます。



１１月２４日（金）　（和食の日献立）

「和食のえほん」

日本にはおすしや天ぷら、親子丼などおいしい料理がいっぱいあります。だけど、それだけでなく白いごはんにおみそ汁、焼き魚なども伝統的な和食の一つです。日本の文化がたっぷり詰まった和食の世界をぜひのぞいてみてください！



10 月 27 日（金）　（みかん）

「木の実のけんか」

むかし、ある山に桜の木がありました。それを見つけたタチバナは、ミカンをはじめとする仲間を連れて花見を始めました。花見を楽しんでいると、断りもなく花見をしていることに腹を立てた山の主クリの実がやってきて、けんかが始まってしまいました。

図書館前に給食に関する本（給食図書）を紹介するコーナーがあります。給食図書は貸し出しできるので、借りたいときは司書の先生に言ってください。

紹介した本以外にも、図書館には食べ物が登場する本がたくさんあります。お気に入りの本が見つかったらぜひ教えてくださいね！

（司書　豊福、栄養士　辻林）