

夏休み料理教室



体験コーナー風景

学校給食課では食育の推進を目的に、児童を対象とした給食センター内の見学と調理体験を実施しています。

普段入ることができない調理室、下処理室、洗浄室などにある皮むき機や二層シンク野菜切断機、スチームコンベクションオーブン、回転釜、食器浸漬槽、食器洗浄機、熱風消毒保管庫などを見学した後、簡単なお昼ごはん作りをスタッフと一緒に挑戦し、最後に自分たちが作ったお昼ごはんを試食してもらいます。

昨年度のテーマは「給食センターで調理に挑戦！給食メニューを作ろう」でした。献立は、ごはん、魚のマヨネーズ焼き、じゃがいもとチーズとコーン炒め、生野菜サラダ、ABCスー

プ、オレンジゼリーを作りました。普段、給食では提供することができない生野菜を使用した料理もつくりました。

その際に行いましたプログラムの一部を紹介します。

「魚のマヨネーズ焼き」

マヨネーズソースに入れるピーマンや玉ねぎを洗浄し、包丁で切り、ソースを作りました。一人ひとり魚の上にそのソースをかけスチームコンベクションオーブンで焼きました。

「じゃがいもとチーズとコーン炒め」

玉ねぎの皮むきと切裁を行い、回転釜で炒めました。

「体験コーナー」

回転釜に水を張って、子どもたちに水をかき混ぜてもらい、大量調理のイメージをつかんでもらいました。

参加者の感想は「料理は大変だけどやってみてすごく楽しかった。」「機械や道具がいっぱいあって、すごいなと思った。」

「学校の人数分を少ない時間で作るのは大変だと思った。」などがあり、料理教室を通して学校給食への理解を深めるとともに、食に対する様々なことが感じられたようでした。今年度も夏休みに実施しますので、ご参加してみたいかがでしょうか。

新たに文化財が指定されました

市教育委員会は、平成30年3月22日付で、新たに次の2件を有形文化財として指定しました。

「森山神社本殿」



名称：森山神社本殿1棟
種別：有形文化財（建造物）
所在地：あきる野市草花275
所有者：森山神社
構造概要：一間社・流れ造・こけら葺き

特徴：建築年代は、棟札から文化11年（1814）であることがわかります。また、大工・鈴木七郎、「鈴木源四郎」、

「倅 兵次郎」などの墨書があり、建築に関わった人物が明らかになっています。保存状態は極めて良好であり、江戸時代後期の本殿建築の様式を伝える社殿として貴重なものです。

「御嶽神社の懸仏」



表面



裏面

特徴：銅製の円形鏡板本本地が陽刻されています。應永27年（1420）に広徳寺の守護として平安時代の武将三浦權五郎景正を祀る五霊神社（現在御嶽神社に合祀）に、日奉氏が奉納した懸仏であることが陰刻された銘文から明らかになりました。保存状態は比較的良好であり、中世のあきる野を知る上で貴重な歴史資料です。

就学援助費の申請を受け付けています

小・中学校に通う子どもがいる家庭で、経済的な理由により教育費の支払いが困難な場合、保護者に学用品費、修学旅行費、学校給食費など教育費の一部を援助しています。

現在、平成30年度の申請を受け付けています。

認定になりますと申請月分からの支給となるため、援助を希望する方はお早めに申請書の提出をお願いします。

※ご不明な点は、教育総務課学務係に問合わせください

○申請書等の提出先

教育総務課学務係
（あきる野市役所2階）

名称：御嶽神社の懸仏1面
種別：有形文化財（歴史資料）
所在地：あきる野市小和田531
所有者：宗教法人 御嶽神社
規模：径16・6 cm

※最後の一字は判読が難しいため、推定の表記として「回」としてあります。

銘文（裏面）の内容
「廣徳寺守護
御霊大明神三浦權五
郎景正是也不知本
本尊直降而擁護
應永廿七年十二月十八日
旦那日奉氏回カ」