

# ～名作おはなし給食 2020 No.1～

「14ひきシリーズ」 いわむらかずお 作



今年度第一回目の名作おはなし給食は、今年デビュー50周年を迎える 絵本作家のいわむらかずおさんの「14ひきシリーズ」から「14ひきのかぼちゃ」と「14ひきのあさごはん」です。

14ひきシリーズでは、大草原の自然の中で生きる10人兄弟とお父さん、お母さん、おじいさん、おばあさんの大家族の日常の様子が描かれています。

## ～自然の大切さと家族の温かさを伝える～

14ひきのねずみたちが自然とともに生きる姿からは、季節を通じた自然の美しさ、きびしさ、すばらしさ、大切さを感じることができ、自然の偉大さや感謝の気持ちが生まれ、生き物は自然の中で生かされていることに実感します。また、大家族の日常の生活や食卓からは、相手へのやさしさ、思いやり、家族の温かさを感じ、家族への感謝の気持ちが育まれていきます。



**キャベツと卵のソテー**  
(舞茸いり)

**かぼちゃパイ** 「14ひきのかぼちゃ」より

…雨や風のきびしい自然の中で、大切に育てていく姿や種からかぼちゃに育っていく様子を絵本の中に引き込まれ、自分も一緒に育てているようです。かぼちゃ料理の並んだ食卓に自分もいるような気持ちになりますね。スープなどいろいろなかぼちゃ料理から、給食センター初チャレンジの「かぼちゃパイ」です。調理員さんが1850個のパイをひとつずつ作りました。



**ポトフ**

**くりパン** 「14ひきのあさごはん」より

…家族の朝の食卓に登場するどんぐりパンをヒントに、くりの甘露煮をトッピングした甘めのパンです。

パン屋さんをお願いして、笠松町オリジナルで作っていただきました。



## 「14ひきのかぼちゃパイ」づくり in 給食センター

①かぼちゃ、さとう、ラム酒、生クリームをよく混ぜておいしいフィリングを作るよ♪



②パイシートを1枚ずつならべて、フィリングを置き、丁寧に包み、端はしっかりおさえるのが大切!



③焼き上がりにこんがりとしげ目をつけたかったので、1こずつ卵黄をハケで丁寧にぬるんだよ。



パイは、オーブンの中で大きく膨らんでいきます。さあ出来上がりです♪子どもたちのところに届けるよ!!



## 町内の小学校での名作おはなし給食の様子

### ～下羽栗小学校～

当日に図書先生が給食時間の放送で読み聞かせをしてくれました。14ひきのねずみたちが一生懸命育てた様子が伝わり、みんな感謝していただくことができました。



### ～笠松小学校～

前日に図書委員会さんが「14ひきシリーズ」の本の紹介と明日のおはなし給食の内容を全校のみんなにお知らせしました。「明日の給食が楽しみ～♪」と話していました。



### ～松枝小学校～

当日給食時間の放送で給食委員さんから本の紹介があり、教室では子どもたちがお話の世界を楽しみながら食べました。お昼休みには、たくさんの子が14ひきシリーズの本を借りてきて図書館は大にぎわいでした。

