

あんな『食育』・こんな『食育』

現代の『食』は、栄養バランスの偏った食事や、朝食を食べない人の増加、食の安全性、食べ物を大切に作る心、伝統ある食文化の喪失などいろいろな問題を抱えており、こうした問題を解決するため、国は『食育基本法』を定め食育を推進しています。

みなさんの身近なところでは、こんな食育が行なわれていますので紹介します。

第1回全国学校給食甲子園

～地場産物を活かした自慢料理～ 南中学校入賞



出場した栄養管理職員 金山明子さん(右)、調理員リーダー 神谷直美さん(左)



毎日おいしい給食を
作ってくれてありがとう

南中学校給食

応募総数1514校から1・2次予選を勝ち抜き、東京で決勝大会が行なわれ南中学校が入賞しました。

「とり飯」・「八丁味噌」・「抹茶」や「うなぎ」など市内や三河地方の特産物を活用し、栄養量が学校給食基準に準じ、子どもが喜び郷土愛を育む献立となっています。

今回の献立は、12月以降の給食にアレンジして出ます。ますます給食が楽しみです。

メニュー名：西三河ランチ（とり飯、牛乳、地元生揚げの冬瓜汁、八丁豆、西尾抹茶ういろう）

食育講演会「食育を通じた人づくり」

講師 食育料理研究家 藤野真紀子氏

11月5日にいきいき広場ホールで開催されたいきいき広場まつりのなかで、「食育」を理解していただくために、食育料理研究家の藤野真紀子氏をお招きして食育講演会が行なわれました。

藤野講師からは、外国生活の中で豆腐や大豆を使った日本食などの大切さを感じたこと、子どもの朝食欠食の具体的な問題点、食の安全性に関する表示の見方などわかりやすく講演され、聴講者も「食育」の大切さを改めて知ることができました。



翼弁当が完成！

翼小学校の4年生が、総合的な学習の時間に地域学習として進めてきた高浜市の食材についての学習で、高浜市の代表的な食材である鶏肉・卵・豆腐などを使った「翼弁当」を考案しました。

今年も「笹久」さんの協力で販売できることになり、下記の期間で販売します。

子どもたちの考えた「翼弁当」をぜひ試食してみたいかたはどうか。

翼弁当販売予定日

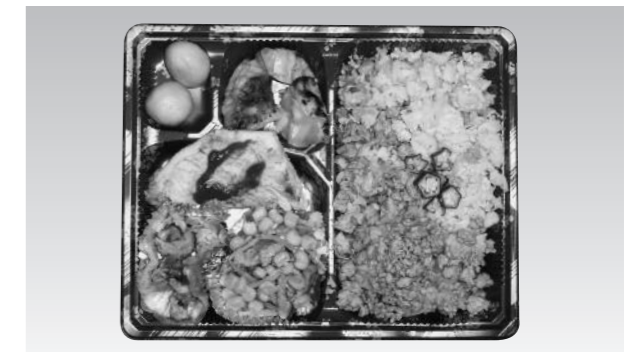
4年1組 12月4日(月)～9日(土)

4年2組 12月11日(月)～16日(土)

4年3組 12月18日(月)～23日(土)

※水曜日は定休日

問合せ先 翼小学校 ☎54-2831 (三島)



おいもさん おいしいね～

11月1日、高取保育園の園児123人といきいきクラブの皆さんが、さつまいもを使って給食を作りました。

園児の調理活動はO157の発生以来自粛してきましたが、食育の重要性を考え今年度は高取保育園をモデル園として行ない、自分たちで作った給食を、一緒に栽培してくれた地域の方々と味わう「芋煮会」を実施。

いきいきクラブのお手伝いがあったものの、園児たちの包丁さばきで切った芋は形こそ不ぞろいでしたが味の方は格別で、お母さんたちが作ってくれたおにぎりと一緒におなかいっぱい食べました。

