

給食だより 6月

令和4年度
練馬区立向山小学校



食べることを生きること ~ 6月は「食育月間」です!

日々の「食べることを見直してみませんか?」



平成17(2005)年に成立・施行された食育基本法では、食育を「生きる上での基本」とし、「知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けています。食や健康に関する情報があふれ返る昨今、子どもたちが正しい知識に基づいて自ら判断・実践し、健康で豊かな毎日を送れるようになることがとても重要です。そのためには、さまざまな経験を通じて、食に関する知識や選択する力を身につけていく必要があります。6月は「食育月間」、日々の「食べること」について、あらためて考えてみませんか?

向山小の食育月間 6月の献立しょうかい

- 2日(木) 旬の野菜、「そら豆」のさやを、1年生がむいてくれます。さやの内側のふわふわのベットの観察もします。
- 8日(水) 地産地消の取り組みで、区内産の「ねり丸キャベツ」を使った給食です。向山小は「練馬キャベツのホイコーロー丼」をつくります。
- 10日(金) 6月から7月の、梅雨の時期にとれるいわしを、「入梅いわし」とよびます。あぶらがのって、1年で一番おいしい時期です。いわしがたくさんとれることで有名な、千葉県銚子港周辺では「入梅イワシ祭り」が開催されるそうです。給食では、いわしのかばやきをつくります。
- 16日(木) 17日に開校記念日をむかえるので、1日早くお祝いの給食をつくります。
- 20日(月) 今月の郷土料理は、福井県の「こじわり」と、「うち豆汁」を紹介します。
- 27日(月) SDGsを考える献立として、給食のみそ汁の「だし」をとったあとのかつおぶしで、ふりかけを作ります。

12 つくる責任
つかう責任



食品ロスを減らす取り組みは、目標12の「つくる責任、つかう責任」にあたります。身近な給食から食べ残しを減らし、食品ロスを減らしていくことは、とても大切なことです。

食中毒の発生しやすい季節です!

食中毒とは、細菌やウイルスなどの有毒な物質がついた食べ物を食べて、下痢や腹痛、吐き気、発熱などの症状がおこる病気のことです。原因物質や症状はさまざまで、夏を通して発生していますが、夏場は特に細菌による食中毒が多くなります。時に命に関わる場合もありますので、食中毒予防の三原則を守り予防につとめましょう。

- 三原則...
- ①つけない/手を洗う、食材を洗うなど。
 - ②ふやさない/作った料理は早めに食べるなど。
 - ③やっつける/加熱するときは、中心までしっかり火を通すなど。



2年生がグリーンピースのさやむきにチャレンジしました



グリーンピースが見えた!!

5月20日(金)に、2年生がグリーンピースのさやむきを手伝ってくれました。「さやってかたいなだね」「いいにおい」「色がきれい」など、じっさいに触れてみた感想がたくさん出ました。むいたグリーンピースを給食室に持っていき、調理のみなさんがピースコーンピラフをつくってくれました。グリーンピースは苦手な人が多い野菜のひとつですが、どのクラスもとてもよく食べていました。自分でむいたグリーンピースは特別においしく感じたのではないのでしょうか。

給食委員会より



5月の給食委員会におじゃましました。今後の活動として、給食室で毎日計測している各クラスの給食の残量を調べて、しっかり食べているクラスに賞状をわたそう、という企画を考えていました。また、給食室の調理機械や、給食のつくり方、どんな方々が給食をつくっているのか、ということにも興味をもってもらい、それについても調べることになりました。栄養士は、給食室内の写真を撮るお手伝いをさせていただきます。6月の委員会に向けて各班でまとめてくれています。

野菜の産地 5月

たまご	北海道	キャベツ	神奈川県	おかひじき	千葉県	にんにく	青森県
人参	徳島県	しめじ	長野県	フロッコリー	愛知県	ニラ	栃木県
じゃが芋	鹿児島県	もやし	栃木県	レモン	広島県	なつみ	愛媛県
ねぎ	千葉県	ピーマン	茨城県	グリーンピース	鹿児島県	小松菜	練馬区
だいこん	千葉県	きゅうり	群馬県				
大根	千葉県		茨城県				
ごぼう	青森県	れんこん	茨城県				



今月の給食費の引き落としは、6月15日(水)です。