

食育だより 11 月



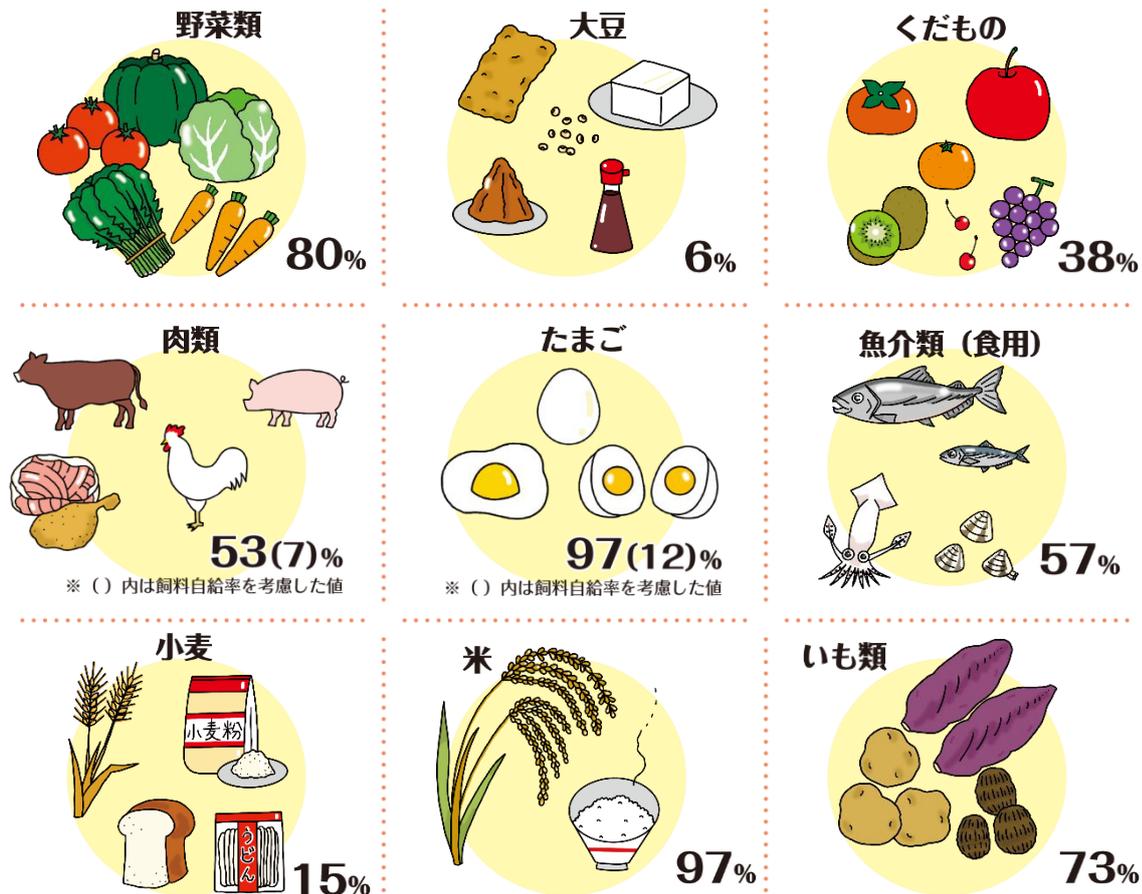
練馬区立豊玉第二中学校

秋の気配が一段と深まってきました。新米や農作物など収穫の秋・味覚の秋がやってきました。新米は年々早くなり、豊二中では胚芽米は10月の半ばから新米に替わっています。10日には練馬キャベツの一斉献立で、キャベツの入ったデザート「キャベッキー」を作ります。甘塩っぱい味が癖になるデザートです。(今回もキャベツは無償でいただきます。)

緊急事態宣言が解除され学校生活にも少しずつ日常が戻ってきています。緊張感を忘れずに毎日を過ごしていければと思っています。久しぶりに1・2年生は校外学習などの行事が予定されています。しっかり準備をして取り組みましょう。

これが、今の日本の「食」の姿

農林水産省が発表した、昨年度(令和2(2020)年度)の各品目の食料自給率(カロリーベース)です。



学校給食での取り組み

2008(平成20)年6月に「学校給食法」が改正され、学校給食での地域の産物の積極的利用が法律上に位置付けられました。ご飯を主食にした「米飯給食」が進められ、また地場産物を使う割合や、給食時間などに地場産物のことを子どもたちに伝える回数などにも目標値を定めて取り組んでいます。豊二中の近くには畑も少なく地場野菜などがなかなか手に入りにくいのですが、一斉献立などを通して、職への感謝や残さずに食べることも取り組んでいきたいですね。