



「食育基本法」制定から20年

食は生きる上での基本です



世界有数の長寿国である日本ですが、栄養の偏りや不規則な食事による生活習慣病の増加をはじめ、食の安全上の問題、海外への食の依存など、さまざまな問題を抱えています。そこで、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」ことなどを目的に、平成17（2005）年6月に「食育基本法」が制定され、国を挙げて「食育」に取り組むことになりました。食育基本法の制定から今年で20年となりますが、食をめぐる新たな問題も生じており、より一層「食育」を推進していく必要があります。

食育で育てたい「食べる力」



毎年6月は食育月間・
毎月19日は食育の日

食育とは…

（食育基本法・前文より）

- 生きる上での基本であって、知育・徳育
および体育の基礎となるべきもの
- さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」
を選択する力を習得し、健全な食生活を実践する
ことができる人間を育てること



※今月の献立より※

4日：カミカミ献立（たくあん入りごはん、ししゃものカレーから揚げ、カミカミサラダ）



6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。よく噛んで食べられる食材や、歯を作る材料となるカルシウムが多い食材を使用した献立です。

11日：練馬産キャベツ一斉給食（ねり丸キャベツの^{ホイコーローどん}回鍋肉丼）



26日：練馬産じゃがいも一斉給食（練馬産じゃがいものカレーライス）



練馬区は、練馬区内の全小中学校に対し、練馬区の農産物、食文化や食に関する歴史への理解、生産に携わる人々に感謝する心をもつことを目的に、練馬区農家の方と協働し、練馬区産の野菜を学校給食に提供しています。11日にはキャベツ50kg、26日にはじゃがいも35kgを使用します。

19日：世界の料理～ベトナム～（バインミー、フォー入り五目スープ）

毎月19日の食育の日には郷土料理か世界の料理を出しています。バインミーは、フランスパンに肉となますを挟んだベトナムのサンドイッチです。給食ではソフトフランスパンに自分で肉となますを挟むセルフサンドとして提供します。スープにはベトナムでよく食べる米粉の平麺「フォー」を入れます。

30日：夏越ごはん（かき揚げ丼）

6月30日の「^{なごし}夏越の^{はろ}祓え」の献立で、雑穀入りのごはんに茅の輪にちなんだ丸い食材をのせたものです。給食では大麦、きび、赤米、黒米を入れて炊いた雑穀ごはん、丸いちくわ、夏野菜のかぼちゃとあしたばを入れたかき揚げをのせてかき揚げ丼を作ります。食べて半年分の厄を払い、これからの暑い夏や寒い冬も元気に過ごせることを願いましょう。

～ 大泉地区給食 ～

「大泉地区給食」とは、JA東京あおば大泉地区アグリセンターの協力のもと、本校近隣の生産農家の方々が育てた地場野菜を納品してもらい、給食の食材として使用する本校独自の取組です。

◎5月に使用した大泉地区産食材・5月使用合計量…大根（南大泉）31kg

◎6月に使用する予定の大泉地区産食材…きゅうり・大根・ほうれん草・アスパラガス・じゃがいも