

「和食の日」の取組み

11月24日の「和食の日」にちなんで、22日（木）に市内小中学校でかつおぶしの「だし」を使用した献立を提供し、給食時間に栄養士による食育の指導を行いました。▼取組みの様子（写真は昨年度のもの）



11月24日が「和食の日」であることを知ってもらうため、紙芝居で「和食」や「だし」の知識を深めます。

こんぶ



和食に関する資料をもとに、栄養士が「和食」と「だし」についての説明を行います。

にぼし



「かつおだし」を口にし、調味料がなくても、だしのうま味で「おいしい」ことを確かめます。

かつおぶし

「和食」は日本の自然や歴史から生まれ、私たちが昔から受け継いできた食の文化です。栄養のバランスがよく、健康的な食事で、家庭や地域のお祭りで食事を共にすることにより絆を強くする役割を果たしてきました。（出典：11月24日は「和食の日」一般社団法人和食文化国民会議）



「だし」について学んだあとは、家庭で児童自身が「だし」をとって、ご飯と汁物を作り、家族で食べたレポートをクラスに掲示しました。

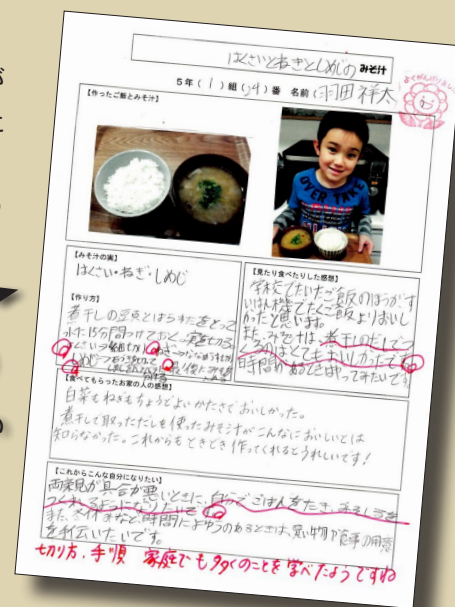
お父さん、お母さんに対する優しい気持ちも、しっかり込められています。

栄養士も驚きの
レポート
(昨年度)

感謝の気持ちを込めて、

ごちそうさまでした

幸手産特別栽培米に関するお問い合わせは、
農業振興課 ☎ (43) 1111 内線 535
学校給食に関するお問い合わせは、
総務課 ☎ (43) 1111 内線 625



おいしい/ 幸手の 給食 いただきます

■幸手市の学校給食

単独自校方式で昭和32年に補食給食から開始され、昭和59年からは全ての学校で完全給食を実施し、現在にいたります。

栄養士が献立を考え、各学校が「食育の拠点」となり、教育とマッチングさせながら食育指導を行なうなど工夫をしています。

食材は、各学校で地元の食材の使用を推奨し、子どもたちが、生産者などの食に携わる人や食べ物への感謝を持ち、地域の環境、食文化、産業などについて理解を深めることも期待しています。

■幸手市の取組み

保護者の経済的負担を軽減すること、子育て支援を推進することを目的に、独自に給食費を補助する取組みを行っています。



幸手産特別栽培米

幸手の知名度向上を担い、幸手ブランドのリード役でもある「幸手産特別栽培米」をご存知でしょうか？

農家のみなさんが減農薬・減化学肥料により丹精込めて育てた、体と環境にやさしく、とってもおいしいお米です。

今年は、幸手産特別栽培米コシヒカリの新米を、市内小中学校の児童・生徒に味わってもらうため、10月15日（月）と18日（木）の給食に提供しました。

ぱく

