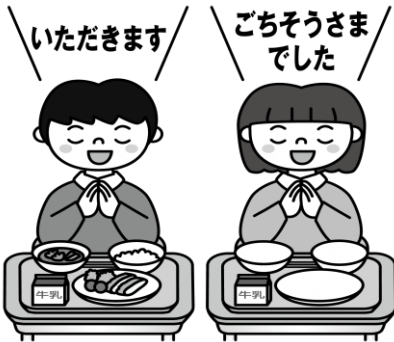


11月食育だより

和木町立学校給食センター
栄養教諭 大本 采佳

実りの秋 食べ物を大切にいただきましょう

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきましょう。



11月10日(月)～14日(金) は 地場産給食週間です！！

地場産給食週間では、山口県内の食材を積極的に給食に使用します。私たちの住む地域には、さまざまなおいしい食材があります。地元の食材をおいしくいただくことで、地域のことをもっと知りましょう。

また、岩国市・和木町の学校栄養部会で考えた「ふるさと給食の日」があります。お隣、岩国市の「岩国れんこん」、岩国市由宇町で収穫されている「マイヤーレモン」を使った献立を提供する予定です。

11月6日(木) おむすび弁当の日

和木町では、こども園、小学校、中学校の共通の取組として、毎月あるお弁当の日を、学期ごとに1回ずつ「おむすび弁当の日」としています。

この取組には、いくつかの約束があります。

- 1、おむすび作りには、成長段階に応じて、必ずこどもが関わること。
(こども園児は米とぎ、小学生は具の用意、中学生はおむすびをにぎるなど)
- 2、持ってくるのはおむすびと漬物のみ(但し、おむすびの具は何を入れても良い)

この取組を通して、次に挙げていることを学び、感じてほしいと思います

- * おむすび作りに関わることで「食」に対して興味関心を持つことができるようになる
- * おむすびだけの食事を通して「食」への感謝の気持ちを持つことができるようになる

おむすびを作る時の注意点！・・・食中毒予防のため

- ※ おむすびを作る時には、必ず手洗いをし、素手でごはんをさわらないようにする
(手袋又はラップ使用が望ましい)
- ※ 作ったおむすびは、少し冷ましてからラップで包むか入れ物に入れるようにする
(その日の天候によっては、保冷剤を入れておくとも良い)

ご家庭でのご協力をよろしくお願いいたします。

おむすび弁当実施後には、アンケートを行っておりますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

