

# 6月は、食育月間です

## < 食育月間とは？>

食育基本法、食育推進計画に基づき食育を浸透させるために、毎年6月を食育月間と定めました。

食育という言葉は、1898年に石塚左玄が、著書の通俗食物養生法の中で、〈今日、学童を持つ人は、体育も智育も才育もすべて食育にある〉と述べたところからきています。今から100年以上前に〈人の心身は、食によってつくられる〉と〈食〉と〈食育〉の重要性を唱えています。6月の食育月間で改めて〈食〉について考えて望ましい食習慣や食の自己管理能力を身に付けましょう！

### 久寺家中学校での今年度の取り組み

- 栄養教諭のクラス訪問、残菜調査(給食委員残菜ゼロプロジェクト予定)食育アンケートにより、各クラスや生徒の実態把握をする。
- 千葉県産の地場産物や我孫子産野菜を献立に多く取り入れる。  
(我孫子産野菜の日、千産千消献立)
  - 歯の衛生週間にちなんで、噛み応えのある食材を献立に多く取り入れる。
  - 食育推進には、家庭との連携が不可欠であることから、給食試食会を行い学校給食を通しての食育を啓発する。  
(今年度は、林間学校の日程に合わせて5月27日（金）に実施。  
試食会の様子やアンケート結果については、後日食育だよりに掲載)

### 6月15日は千葉県民の日

千葉県民の日は、「県民の皆さんがあふるさとを愛し、豊かな千葉県を築くことを期待する日」として、1984年に制定されました。

(1873年6月15日木更津県と印旛県が合併して千葉県が誕生したことに由来しています。)

千葉県では野菜・果物・魚・米・肉・牛乳など食卓を彩る食材や鮮やかな花など、さまざまな農林水産物が生産されており、全国有数の農林水産物王国です。この新鮮でおいしい、千葉県で生産された安心安全な農林水産物を千葉県内で消費しようという取り組みが「千産千消」です。

千産千消のメリットとして、

- 1 身近な場所から新鮮な農林水産物を購入できること
- 2 安心感・親近感があること
- 3 流通経費を節約できること



私たちも身近にできることを積み重ねることで千葉を元気にしていきたいですね。

県民の日献立を作ります！

6月14日（火）

落花生おこわ 牛乳 鯖のカレー焼き 和風サラダ つみれ汁 すいか

6月17日（金）

秋刀魚の蒲焼き丼 牛乳 きゅうりキムチ さつま汁 手作りゼリー