

# 給食では10月から我孫子の美味しい こしひかりの新米になります。

我孫子市には618ヘクタールの田んぼがあります。これは市内にある耕地の773ヘクタールのうち約80%になります。我孫子市の給食では、我孫子市産こしひかりを使用しています。ご飯食を大切に、お米が主食の献立を週に平均4回実施しています。お米は1週間に1度東葛ふたば農協で精米した、つきたてのお米が学校に納品されています。10月からは、給食で新米を使います。水分が多く、もちもちとした食感のおいしい新米がまもなく登場します！

## 2年生が給食の献立を考えました。

家庭科「食事の計画」の授業で2年生が給食の献立を考えました。



○栄養教諭が栄養のバランス、衛生、嗜好、旬の食材、調理時間、調理方法、費用を考慮した献立の説明をしました。又給食を活用して、具体的に主食、主菜、副菜、汁物、デザートの説明もしました。実物大の秋刀魚、鯖、鮭、鱈、ブリのパネルを並べて、秋から冬が旬の魚の話をしました。鱈やブリの切り身しか見たことが無い生徒は、大きな姿に驚いて歓声をあげました。



○グループ活動を通しての  
学び合い



○プレゼンテーション  
栄養教諭の講評



○多数決でクラスの代表献立を決めた

**授業を通して、食の自己管理能力を身に付けて欲しいと思います。  
クラスの代表献立は、11月と12月に給食で実施します。  
お楽しみに！**