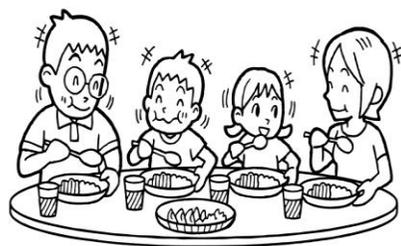


6月は食育月間です

毎年6月は「食育月間」です。また、毎月19日は「食育の日」です。「食育」とは、「食に関する知識と食に関する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てること」です。

子どものころから正しい知識を持って良い食生活を送ることは、生涯にわたって健康な生活を維持するための基本です。食育は学校・家庭・地域が連携することで効果的に進めることができます。

今月は家族そろって食卓を囲み、食生活について話題をだしてみましょ。



千葉は食材の宝庫

まずは、千葉県のめぐみについて紹介します。千葉県は、広い大地の周りを川や海に囲まれているので、海の幸、里の幸ともに豊富な土地柄です。

平成22年農業産出額全国第3位！

- ・千葉県といえば思いつく落花生、なし、えだまめなどは全国1位、その他ねぎやほうれん草、キャベツ、にんじん、スイカなども産出額の多い作物です。

漁業はイワシ、さば、さんまなどが有名！

- ・平成20年度の海面漁業漁獲量は全国第6位です。

千葉県は酪農発祥の地！

- ・酪農といえば北海道と思われがちですが、実は千葉県は江戸時代8代将軍吉宗の時代に近代酪農が発祥した地です。北海道、栃木に次いで全国3位の生乳生産量を誇ります。



我孫子市のめぐみ



我孫子市は米作りが盛んで、市内小中学校の給食の米飯に使用するお米は平成18年度より、我孫子市産の米を100%使用しています。

また、各校では農産物直売所や農家から、市内の新鮮な野菜を給食に用いる「我孫子産野菜の日」を設けています。

地元の新鮮な食材を給食に使用することは、おいしく栄養豊かな給食になるだけでなく、子どもたちに地元への愛着を高めさせ、地域農業の活性化につながるなど、様々な利点があります。

現在、市内の農作物は我孫子市農政課にて放射性物質の検査を

細かく行っていますので、ご安心ください。

★6月の献立

4日(月)・8日(金) かみかみ献立

6月4日は“虫歯予防デー”、8日は1年生の歯磨き指導があるので、かみごたえのあるナッツやドライブルー、ごぼうやするめを献立にとりいれています。

6日(水) 2年生の空豆さやむき

先月は1年生がグリーンピースのさやむきをしましたが、今月は2年生がそらまめのさやむきをします。食材に触れ、それを食べることで食への関心を高めます。

14日(木) 県民の日献立

15日は県民の日です。特産品の落花生や県産の食材、つみれや落花生おこわなどの郷土料理を取り入れた献立です。

学校栄養士による ヘルシークッキング教室のご案内

今回のテーマは

「子どもが喜ぶ野菜たっぷりメニュー」

です。

子どもが喜ぶ野菜をたっぷり使った料理を学んでみませんか？

調理実習だけでなく、学校栄養士による専門的な話や、学校での子どもたちの様子などを交えた情報交換もできます。お気軽にご参加ください。

※申し込みは後ほど案内文を配布致します。

日程：8月3日(金) 10:00～

対象：保護者のみ

場所：アビスタ・湖北地区公民館

内容：トマトライス

ごぼうサラダ

野菜スープ

きなこ大豆

グレープフルーツゼリー

保育：お子様の保育あり(5歳以上)