



今月は食育月間です!



2021年6月 玉城わかば学園

とくべつ号

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められています。食育は生きる上での基本に位置づけられ、知育、徳育、体育の基礎となるものです。子どもたちが豊かな人間性と健康な体をつちかい、未来に向かって羽ばたくための心身の成長の基礎となるものです。また、大人も含めた全ての人が健康でいきいきと暮らせるようにさまざまな経験を通して、食についての知識を身に付け、健康的な食生活を送ることができるようにすることが求められています。学校給食ではもちろんのこと、日常生活の中でも「食」に関わる活動に取り組んでいきたいと考えています。ご家庭でも、「食」について改めて話し合う機会を持っていただけたらと思います。生涯にわたって、健康に過ごすために「食」について学んでいきましょう。



みえ地物一番給食の日を知っていますか?



三重県教育委員会では、毎月第3日曜日の前後2週間の中で『みえ地物一番給食の日』と設定し、各学校における地場産物を活用した学校給食や食育の取り組みを進めています。本校でも前後2週間の中で『みえ地物一番給食の日』を設定し、地域の特産物をできるだけ多く取り入れたり、郷土料理などを取り入れた献立にしています。今月の『地物一番給食の日』は21日と22日です。その日の献立をご紹介します。



●6月21日(月)●

むぎいりごはん・牛乳・まあじバーグの甘酢あんかけ・豆腐のすまし汁・あらめの和え物

むぎいりごはん、牛乳 毎日食べるごはんや牛乳も三重県産です。お米は三重県産銘柄米



「みえのえみ」を使用しています。牛乳も三重県の大内山から毎日届けてもらっています。

まあじバーグ 三重県で漁獲された「まあじ」を、紀伊長島の加工場で頭・内臓・骨・皮をとり除いて身だ

けにし、つなぎには卵や小麦粉を使用せずに米粉を使用しています。くさみも少なく食やすくなった小型サイズの魚ハンバーグです。



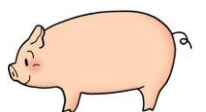
あらめ あらめは昆布の仲間、全国生産量のほとんどを三重県が占めており、伊勢志摩の海を中心に7~9月に採ることができます。伊勢志摩では昔からお供え物として伊勢神宮に献上されてきました。



●6月22日(火)●

むぎいりごはん・牛乳・玉城豚の生姜炒め・キムチ味噌スープ・まこも入りサラダ

玉城豚 玉城豚は玉城町で育てられています。玉城豚は新鮮で、臭みがなく、脂身に甘みがあることが魅力です。



まこもたけ 玉城町でも生産されているまこもたけは漢字では「真菰」と書き、肥大化した若い莖の部分と呼ばれます。

味はアスパラガスと竹の子のようなシャキシャキとした食感でくせのない淡泊な味が特徴です。

