



「福島型給食推進事業」 福島を味わおう！

今年度からスタートした「福島型給食推進事業」により、今月は様々な郷土料理や福島市の食材を味わいました。

本日の給食の献立は「ひき菜もち、かけうどん、野菜のかき揚げ」でした。「ひき菜もち」は、県北地方の餅の食べ方の一つで、大根を甘しょっぱく煮て餅に絡めて食べる郷土料理です。19日には、同じく県北地方の郷土料理「いかにんじん」を味わいました。また、12日今年最初の給食には、福島県産の牛肉を使った「牛肉のすき煮」、13日には、今年一年の健康を願い「七草がゆ」にちなみ「七草すいとん」、27日には、鮭と柚子を使った「あぶくま汁」を味わいました。



<12日福島牛を使ったすき煮>

学校給食をとおして、郷土料理や伝統食を子どもたちにつなぐとともに、地産地消にも取り組んでいる日々の調理員さんの工夫や努力に感謝しておいしくいただいています。

2月には、6年生が家庭科で栄養のバランスを考えて作成した給食の献立が登場します。これからも給食を「生きた教材」として活用し、食べる力、感謝の心、郷土愛を育む食育の推進に努めてまいります。御家庭でも、食への関心を高め健康な食生活を営むことができるよう毎日の食生活を大切にしていきましょう。



<19日郷土料理いかにんじん>

〇 「ふくしまっ子ごはんコンテスト」参加者へファイルが届きました。

夏季休業中、家庭科の課題として5・6年生が朝食づくりに取り組み、その献立を「福島県の元気なふくしまっ子食環境整備事業」標記コンテストに応募しました。この度参加賞が届き5・6年生に配付しました。さらに、作品集から優秀作品の一部を抜粋して配付しましたので、献立作りの参考にしてください。自分で自分の食事を整える力を育てていきましょう。

