スクールランチ 6月



6月は食育月間です。4日~10日は『歯と口の健康週間』、20日~24日は『ふるさと給食週間』 と食に関することが多い月でもあります。健康は一生の宝物。食育はその健康づくりに大きな役割 を果たします。ご家庭でもふだんの食生活を振り返る機会にしてみてください。



ふるさと給食週間 6月20日~6月24日



静岡県では、地場産物を積極的に活用することで、子どもたちが地域の自然・食文化・産業等に ついて理解を深め、食文化や伝統料理に親しむ事などを目的として「ふるさと給食週間」を行いま す。御前崎市では6月20日(月)から6月24日(金)の5日間を「ふるさと給食週間」 とし、この期間は静岡県内の食材を使った献立や郷土料理などを実施します。

く給食で使われる御前崎市で生産されている食材>

御前崎市の給食では年間を通 して、御前崎市産のコシヒカリ を使用しています。



お米はエネルギー源として欠 かせません。また、どんな主菜・ 副菜とも相性がよく、混ぜご飯 等変化も楽しめます。

トマト

御前崎市や菊川・掛川市で生 産されています。

ミニトマトの赤色はリコピン という成分で、がんの予防やア ンチエイジングに効果がありま す。また、ビタミン C も豊富で す。なにより手軽に食べられる ことができます。

遠州

夢咲牛



品種は黒毛和牛、脂が良質で、 肉質が A3ランク以上の肉を遠 州夢咲牛としています。そのお いしさから、「内閣総理大臣賞」 など数々の賞をもらっていま す。

南瓜



南瓜は色の濃い野菜、"緑黄色 野菜"です。南瓜に含まれるカロ テンは粘膜などを強くし、免疫 力を高める働きがあります。免 疫力が高まると外から体内に入 ってくるウイルスをやっつけて くれます。

御前崎市では6月から8月に 収穫されます。

『地産地消』を知っていますか?

「地産地消」は小学5年生の社会科で学習します。「地元で生産された作物を地元で消費す る」という意味です。新鮮で安価、生産者の顔が見えて安心、輸送コストが少なく、環境へも配慮 されているなどの特徴があります。学校給食でも令和6年度までに給食における県内産の割合が (静岡県) 45%、(御前崎市) 52%を目標とされています。

/// ° • • /// ° • /// ° • /// ° • • /// ° • • /// ° • // ° • // ° • /// ° • // ° • // °

早寝・早起き・朝ご飯 』〜毎日、元気に過ごすために〜 🧐



睡眠は疲れ を取り、体を

成長させ、脳を発達させる働きが あります。



朝の光を感 じると覚醒を

促す脳内物質の「セロトニン」が分泌 され、日中に活動しやすくなります。



朝ご飯には からだ全体を

目覚めさせる働きと、脳を活発に してくれる働きがあります。

梅雨時期、「食中毒」に気をつけよう!





気温や湿度が高くなる梅雨時は、食中毒の原因となるカビや細菌などの微生物が活発に なるため、衛生面に特に気を配る必要があります。食事や調理の前には石けんで手をきれい に洗い、料理を作ったら放置せず、早めに食べきるか、冷蔵庫などで衛生的に保存すること が大切です。

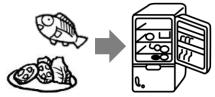
★食中毒予防の3原則★



こまめな手洗い、調理器具や 野菜などの洗浄を確実に。

食中毒菌を・・・

②増やさない



生鮮食品や調理済みの 食品は冷蔵庫へ。

③やっつける

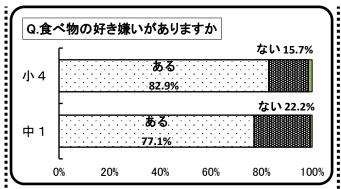


中心部までしっかり加熱。75℃ 1分以上(ノロウイルス汚染の 恐れのある二枚貝などは85~ 90°C90 秒以上)

※手は汚れ・菌がつきやすい場所です。石けんを使って手洗いをすることで、ほとんどの汚れ・菌を洗い流せま す。

小笠の食生活を考えよう

6月「苦手な食べ物」について



小笠地区学校保健会 令和3年度食生活アンケート結果より (対象: 小4・中1 児童生徒 3272 名回答)

いろいろな食材や味を体験す ることは、栄養を摂取するだけ でなく、味覚と脳の発達にもつ ながります。苦手な食べ物でも 繰り返し挑戦することで、食べ られるようになることもありま

料理方法や、味付けなどを工 夫し、長い時間をかけて取り組 んでみましょう。



御前崎市 旬の特産品

"とうもろこし"

とうもろこしは、

米・小麦と並ぶ世界三大

穀物のひとつです。日本では茹でて食 べるため、野菜のように使われること が多いですが、主食として食べている 国もあります。

旬の地場産物です。見かけたらぜひ 食してみてください。

食生活アンケートに御協力ください。

小笠地区学校保健会では、毎年6月に 小学4年生と中学1年生の家庭を対象に 食生活アンケートを実施しています。

アンケート結果は小笠3市の子どもた ちの食生活の実態として、献立内容の見 直しや市の目標を定めるために活用させ ていただきます。

ぜひ、ご家庭で話し合いながら取り組 んでください。