

もぐもぐ通信

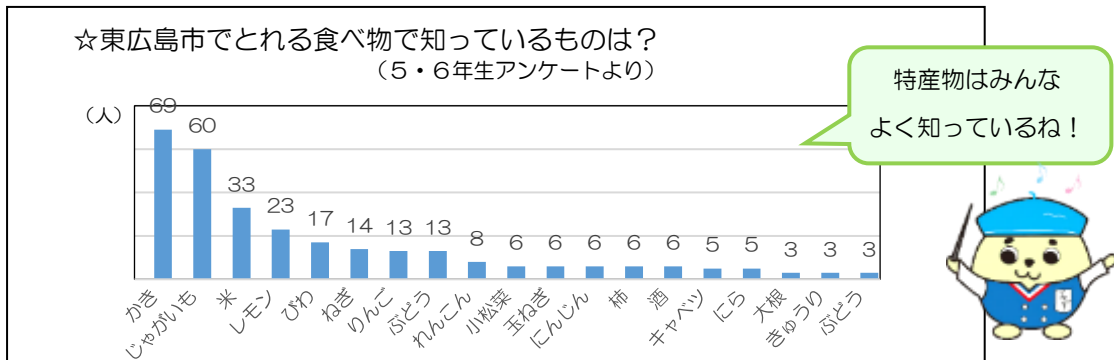


食育だよりNo.4
令和5年7月
板城小学校

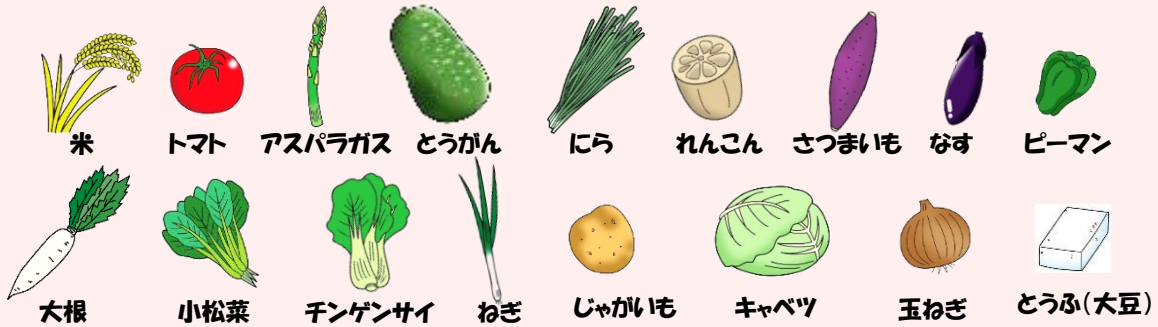
いよいよ夏本番。今年も厳しい暑さが続きそうです。睡眠を十分にとり、朝ごはんをしっかり食べ、水分をこまめにとるよう心がけましょう。また、夏の体にぴったりの、旬の野菜を食べるのもおすすめです。暑さに負けず、元気に過ごしましょう。

東広島でとれる食材を知ろう！

「地産地消」という言葉を知っていますか。「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味です。東広島市食育推進計画（第2次）でも、地域の農林水産業について考え、地産地消を実践する機会を増やすことを、目標の一つに掲げています。

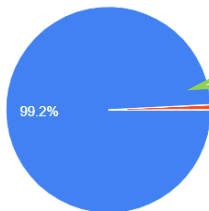


☆給食には、東広島産の食材が積極的に使われています！



☆東広島市でとれる食べ物を食べることは・・・
(5・6年生アンケートより)

よいことだと
思う…99.2%



☆理由

(多い順に)

- おいしいから。
- 安心して食べられるから。
- 地域のことが分かるから。

板城小学校では、東広島の食材が給食に出ると、給食委員会の児童が、放送で紹介してくれています。東広島には、おいしい食材がたくさんあることを知ってほしいと思います。



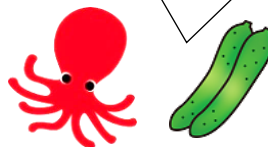
【知っていますか？広島県の郷土料理】 ～郷土料理の由来や特徴を紹介します～

ういだこ(福山市)

福山市^{しんいち}新市町の郷土料理です。
^{ぎおんまつり}祇園祭でふるまわれているそうです。



「きゅうり」と「たこ」の相性抜群！お酢の味付けでさっぱりと食べられるよ。



新市町は海から離れているけど、たこは保存がきくから、手に入りやすかったそうだよ。



「ひろしま給食」レシピ募集！



広島県教育委員会では、「ひろしま給食推進プロジェクト」を実施し、引き続き食育の取組をすすめています。

今年度の応募レシピのテーマは、「地元食材と食文化の魅力再発見」です。最優秀作品は、1月に県内全域で給食メニューとして提供される予定です。興味のある人は、ぜひ応募してみましよう。

- 【レシピ条件】 広島産の食材（青ねぎ・大豆・ほうれん草・レモン・牛乳のいずれか）を使った、家庭でも簡単にできる料理。
- 【応募資格】 どなたでも参加できます。
- 【応募方法】 応募用紙（配付済）に、必要事項を記入し、学校へ提出。
用紙は広島県教育委員会ホームページからもダウンロードできます。
- 【締め切り】 学校へ提出する場合：**8月4日（金）**
直接応募する場合：**8月10日（木）必着**

R5 ひろしま給食 検索

見たい！聞きたい！
もっと知りたい！

「給食センター施設開放イベント」



東広島学校給食センターで、4年ぶりに施設開放イベントが開催されます。この機会に、給食について学んでみましょう。日頃は絶対に入れない調理場を見ることができます！多数のご参加をお待ちしています。

- 【日 時】 令和5年7月29日（土）10：00～13：00（入場は12：30まで）
- 【場 所】 東広島学校給食センター（東広島市西条町田口研究団地8-5） 駐車場あり
- 【内 容】 ○給食の試食（要予約）・・・ごめんなさい！締め切りました！
○調理場内の見学（予約不要）
コンテナ洗浄機実演あり
○体験コーナー（予約不要）
エアシャワー体験、大釜かき混ぜ体験
○食育展示コーナー（予約不要）
- 【持参物】 清潔な上履き、お茶等水分補給できるもの、まなぶちゃんノート
（小さなお子さんがいる場合は）だっこひも等



詳しくはこちらから

