

# 食育だより



令和5年(2023年)7月 豊中市立庄内さくら学園 栄養教諭 高木智子

## 豊中市の食材…地産地消(3年生図工・5年生社会)

6月末に3年生図工の授業でバンダナの染色をしました。染色に使用した物は、給食で使用する豊中市で作られた玉ねぎです。茶色の皮の部分を使用し、布を黄色に染めました。染めている間の時間を利用して、野菜の食べている部分(根・茎・葉・花・実)のクイズをしました。そして、「玉ねぎはどこの部分を食べているか?と問いかけ、実は…“葉”の部分を食べているよ。」と伝えると、みんな『え~!?』という反応でした。最後に毎年6月は給食に豊中市でとれた玉ねぎが使われていること伝えました。



豊中市産の玉ねぎ

6月末の5年生社会の単元は農業でした。

給食時間にあるクラスの児童から

『給食で出ている米の銘柄は何か?』と

質問されました。「キヌヒカリだよ。

ちなみに、能勢町でとれた米だよ。」と伝えると

『そうなんだ!』という反応。

「毎年12月は豊中市の米が出ているよ。」と伝えると『え~!』という反応。

「6月は玉ねぎも豊中市でとれたものを使っているよ。」という『え~!?』という反応でした。



米の銘柄調べ

学校給食では国産食材をなるべく使用する努力をしています。豊中市でも国産食材を使用する努力をし、地場産物も使用しています。6・7月は玉ねぎ、12月は豊中市産の米(豊中市産の米がなくなり次第、能勢町の米)、一年通して青ねぎなどを使用しています。(現状は、小学校給食のみ)

7月18日には、小学校給食で昨年度に引き続き『豊中野菜入りコロッケ』が出ます。原材料として使われているじゃがいもや青ねぎは豊中市で今年収穫されたものです。コロッケの表面には豊中市のキャラクター「マチカネくん」が食用インクで転写され、豊中市にある工場で作られるオリジナルのコロッケです!『豊中野菜入りコロッケ』の動画QRコードを添付しますので、ぜひ視聴してみてください!



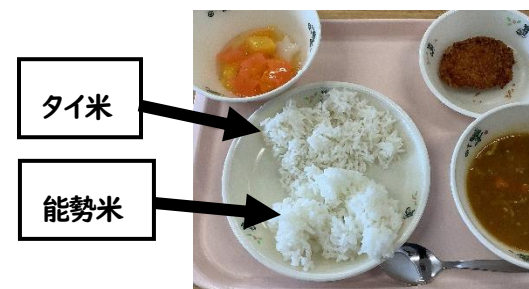
7月18日登場予定  
豊中野菜入りコロッケ



Youtube用QRコード

先日、5年生の社会の授業で、日本の米農家が収穫量を上げるような生産性や日本人の好みに合う品質を高める努力をしていることなどを学習しました。米には日本の米と違う品種の米もあることに触れ、給食時間に5年生各クラスでタイ米(インディカ米)と給食のごはん(能勢町キヌヒカリ)の食べ比べをしました。インディカ米は、長細い粘りの少ない米で、世界の生産量約80%を占め、日本の米(ジャポニカ米)は粘りの強い米で、世界の生産量約20%を占めていると学習しました。みんなで食べ比べたところ、賛否両論の反応でした。日本の米と比べてタイ米にはパサつきはあるものの、『カレーと合うな』や『チャーハンにしたらおいしいのでは』といった気づきもありました。

日本の米は、いつも当たり前のようにあるものだと思いますが、平成5年(1993年)記録的な冷夏のため、日本中で米不作となり、米が足りなくなる事態が起きました。そして、タイ米を緊急輸入することになりました。豊中市の地産地消についても話しましたが、『食べ物があることは当たり前のことではない!』ということ子どもたちには考えてもらいたいと思います。



タイ米

能勢米

裏面に続きます

## 2年生おはし名人になろう!

2年生で箸の授業をしました。自分の持っている箸を使って、箸の持ち方を練習しました。また、箸でやってはいけないマナーについても話しました。先月の食育だよりも動画のQRコードを掲載しましたが、すでに箸の話をしてくださっているご家庭もあるようです。少し練習して持てるようになると、嬉しそうにしている様子が見られました。引き続き、おうちでも給食時間でも練習して欲しいと思います。

やってはいけない箸のマナーについては、ランチルーム前にも掲示しています。



最後は、大豆つまみゲーム!みんなとても集中しました!



## 家庭科部

エントランスホールのショーケースに、家庭科部が展示しているものをみなさん見たことはありますか?

現在 7~9 年生で活動している部員が、野菜についての作品を作って展示しています。写真では、なかなか見づらいのでショーケースの中を見てみてください!  
今が旬の夏野菜についても、調べてまとめられています。

7月末には引退する9年生最後の活動として、部員全員で久しぶりの調理実習を予定しています。献立立案から買い出し、調理まで自分たちで計画実施予定です。



## 8年生キャリア教育

先日、いろいろな講師方をお招きして、8年生対象のキャリア教育が実施されました。そのうちの1次産業の分野で元豊中市小学校で勤務されていた半田さんが来られました。現在は農家という立場で生徒に働くことについてお話してくださいました。半田さんは、現在豊中市農業委員会に所属され、豊中市の学校給食用にじゃがいもや玉ねぎを作ってくださいている方でもあります。前のページで紹介した、豊中野菜入りコロッケの食材も半田さんの作ったじゃがいもが使用されています。

今回のテーマはキャリア教育でしたが、次回は食育でぜひお話を伺いたと思っています。

## 給食をいっしょに

走井学校給食センターでの取り組みで、「給食をいっしょに」があります。コロナ禍で一時中断していましたが、今年度再開することになりました。さくら学園では、1~6年生全学年で調理員の訪問を希望しましたが、他校との兼ね合いもあり、1学期は1・2年生のみの訪問となりました。

学校給食センターで実際使用している同じ大きさの道具を見せながら、給食について説明しました。短時間ではありましたが、普段は離れている場所での調理になるので、児童にとっても調理員にとってもよい機会になったのではないかと思います。

なかなか給食センターのことを知る機会がないのでは…ということで、8月3・4日に、学校給食センター探検ツアーが開催されます。こちらのイベントは、普段入ることのできない学校給食センター調理場内に入っただき探検していく…というものです。先月にピンク色のチラシを配布しています。また豊中市のホームページにも掲載されていますので、興味のある方はぜひ応募してみてください。

