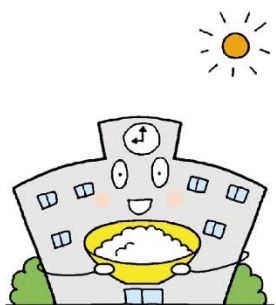


食育だより

令和8年度(2026年度) No.5 豊中市立上野小学校 栄養教諭

6月は食育月間

食育は生きる上での基本で、知育・徳育・体育の基礎となるものです。さまざまな経験を通して食に関する知識や実践力を身につけましょう。

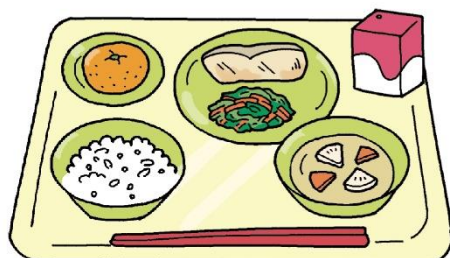


毎年6月は食育月間

毎月19日は食育の日



地場産物を使った学校給食

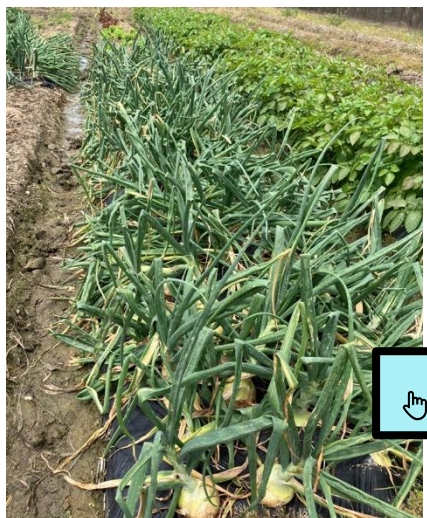


※ 地場産物とは、地域でとれる食べ物のこと

6月は豊中市産たまねぎを給食で使用しています!

国民全体で食育を推進するために、国で決められている“食育推進基本計画”というものがあります。その目標の一つに“産地や生産者への意識・学校給食での地場産物を活用した取組等の増加”という項目があります。豊中市は市街地なので農地の少ない地域ですが、地

産地消に取り組んでいます。



畑でたまねぎが育つ様子

収穫後、風通しがよい場所で保存



豊中市で収穫されたたまねぎは、JA大阪北部農協のかたが給食センターへ運んでくれます。



ピーラー

たまねぎは、ピーラーという機械で茶色の部分をむいていきます。その後は手作業で一つずつヘタを切り落としていきます。綺麗になったたまねぎは、その日の献立に合わせて切っていきます。日々の給食の中に豊中市のたまねぎも入っているんだ、ということを知ってほしいです😊



国の食育推進計画のなかに『産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす』という目標もあります。国内の農作物が減少傾向にあり、なかでも果物の減少率は顕著だそうです。豊中市でとれる農産物は少ないですが、なるべく近くのもの、なるべく国産のものを給食でも使用するようにしています。みんなが農家になれなくても、みんなで食べることで農業を守ることができるといわれています。みなさんも買い物の時に思いだしてもらえると嬉しいな、と思います。

裏面に続きます

うえのしょうがっこう た
上野小学校に田んぼができました!!



5年生 米作り「田植え」

5年生は社会の単元で、水産業や農業

について学習します。社会での学習内容にも関わる体験活動として、今年度初めて学校で作られたミニ田んぼで田植えを行いました。今まではペットボトルで米作りをしていたようですが、なかなかうまく生育しなかったそうです。社会福祉協議会“豊中あぐり”の方の力添えがあり、初めて上野小学校内に田んぼができあがりしました!“あぐり”とは“agriculture(アグリカルチャー)=農業”という意味があり、豊中で農業に従事されている方が活動されています。



上野小学校区担当の木村さん

種まきし、芽だした苗を一人一束ずつ田んぼへ植えていきました。田んぼへ入るのも貴重な体験です。



これから水の管理やできた米をすずめなどに食べられないように、5年生みんなで田んぼを見守っていきけるといいですね。秋には稲刈りをして、収穫した米をみんなで食べられるように大切に育ててください😊

気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。

食中毒予防の3原則は【つけない・ふやさない・やっつける】です。

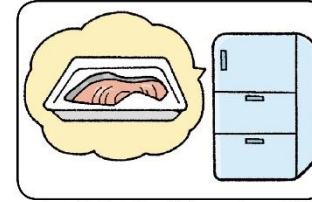


食中毒予防の3原則

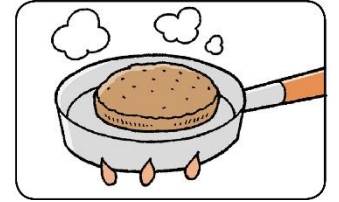
つけない



ふやさない



やっつける



家庭での食中毒予防のポイント

食中毒は、家庭の食事で発生する危険性もあります。日頃から食中毒予防を心がけましょう。

1 食品の購入

肉、魚、野菜などは、新鮮なものを選び、表示のある食品は、消費期限などを確認しましょう。購入後は、寄り道せずに帰りましょう。



2 家庭での保存

冷蔵や冷凍が必要な食品は、帰宅後すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。冷蔵庫で細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきりましょう。



3 下準備

手は石けんで洗い、生の肉や魚と生で食べる食品は、包丁やまな板を使いましょう。生の肉、魚、卵を扱った後も手を洗いましょう。



4 調理

石けんで手洗いをし、加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。調理を中断する時は、料理を室温に放置せずに、冷蔵庫に入れましょう。



5 食事

清潔な手で、清潔な器具を使って、清潔な食器に盛りつけましょう。食べる前は石けんでしっかりと手洗いをしましょう。



6 残った食品

残った食品は、小分けにして保存します。保存した食品はなるべく早めに食べるようにして、温め直す時は十分に加熱しましょう。

