



学校・家庭を結び 食育だより（小学校用）

もいもい

令和2年11月24日

文責： 栄養教諭 村田佳織

学校栄養職員補助 川端夕渚

めぐ あじ きゅうしょく ふくいとかっチャまの恵みを味わう給食

【今回のテーマ】

地場産食材や だしのうま味を使った

「ふくいの地場産和食給食」

献立

- 県産豚肉のしょうゆカツ丼
- 地場野菜たっぷりみそ汁
- お米のムース

県産豚肉のしょうゆカツ丼

福井県産の豚肉を使ったトンカツと野菜を、ごはんの上ののせます。

地場野菜たっぷりみそ汁

またけや里芋など、地場野菜がたくさん入ったみそ汁です。

お米のムース

福井県内の学校で、大人気のデザートです。

11月26日(木)

実施予定です！



『ふくいの地場産学校給食推進事業』とは？

福井県の特産食材（若狭牛、ふくいサーモン等）を使用した学校給食に、県が補助金を出して支援する事業です。

地場産食材を教材として食に関する授業を実施することを通して、地域の農林水産業や食文化への理解を深め、児童生徒にふるさと福井を誇りに思う心を育むことを目的としています。



いいにほんしょく

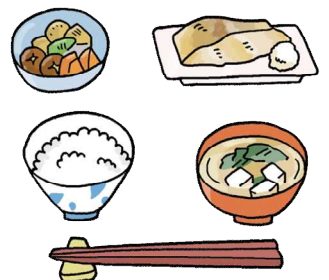
11月24日は
「和食の日」

「和食：日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。

和食の基本『一汁三菜』って？

日本人の主食であるごはん、汁もの1品、おかず3品（主菜1品・副菜2品）を組み合わせた献立のことです。

日本では昔から、一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事です。自然の美しさや季節を表現したり、年中行事にも深くかかわったりしています。和食や日本人の伝統的な食文化について考え、これからの未来にも伝えていきたいですね。



しょくいく 食育チャレンジちょうせんに挑戦!

年 名前

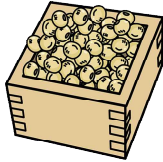
チャレンジ1

日本には1年を通していろいろな行事があり、それにちなんだ料理や食べ物があります。
行事にあてはまる料理を線で見つけてみましょう。



おどろい

●



せつぶんまめ

●



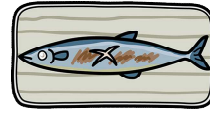
ちらしずし

●



かしわもち

●



やきさば

●



としこしそば

●

●

こどもの日

●

お正月

●

おみそか

●

ひなまつり

●

はんげしょう
半夏生

●

せつぶん
節分

チャレンジ2 (高学年向け) ※低学年の人、やってみましょう!

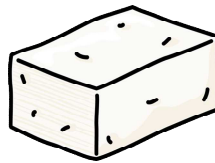
だしがきいたみそ汁は、とてもおいしいですね。だしがとれる食べ物に○を付けましょう。



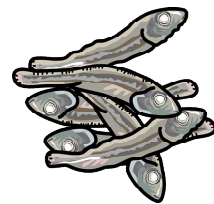
こんぶ



しいたけ



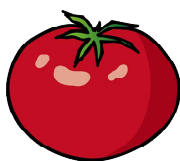
とうふ



にほし



かつおぶし



トマト

ふだん食べている給食や、
家庭科の時間を思い出して
取り組んでみましょう。



できた人は学校に持ってきましょう。

カニリュウくんシールをプレゼントします!