

# 食育だより6月

毎月19日は  
食育の日!

川口市立前川小学校 令和4年6月17日(金)

梅雨入りし、ジメジメとした蒸し暑い日が続いたり、ときには肌寒い日もあったりと体調を崩しやすいときです。食事の前の手洗いや、清潔なハンカチを身につけることなど、身近な衛生に気をつけて、毎日元気に過ごしましょう。

## 6月は食育月間です!

【5年4組 給食委員会作成ポスター】



2005年に食育基本法が制定されました。毎月19日は「食育の日」、そして6月は「食育月間」となっています。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。学習指導要領でも学校全体で食育をしていくことが明記されています。給食時間をはじめ、さまざまな授業などで取り組みが行われます。御家庭でもぜひ、ふだんの食生活をふり返る機会にさせていただければ幸いです。

## 6月15日 川口産野菜使用



【とりのさっぱり煮】

【ごはん】

【わんたんスープ】

私たちと同じ川口市で育った川口産の「にんにく」「たまねぎ」が給食に登場しました。にんにくは、「とりのさっぱり煮」に、たまねぎは「わんたんスープ」に使用し、おいしくいただきました。普段の給食でも、お米をはじめとし埼玉県産をできるだけ使用しています。御家庭で買い物をする際にも、地産地消を心がけ、産地を意識できると良いですね。

### 食育月間

ふり返ってみよう!

毎日の  
食生活



朝、昼、夕の3食をしっかり食べていますか?

できるだけ家族そろって食卓を囲むようにしていますか?



食事の準備や後片付けをお子さんと一緒にされていますか?

食品を買うときには、表示をよく見えていますか?



# 6月4日学校公開日

# 1年生食育授業

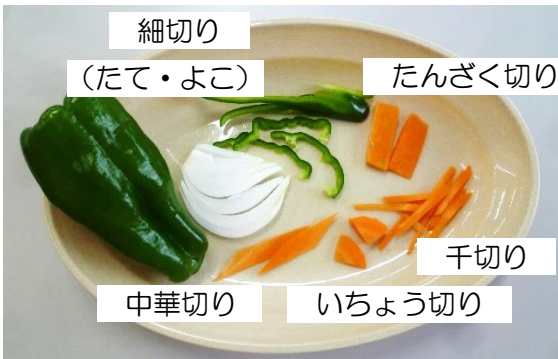
「食べ物の色を知って、げんきっ子になろう」を各クラス1時間ずつ担任と栄養教諭で行いました。食べ物の見た目の色ではなく、持っている栄養によって3つのグループ【力や熱になる黄色】【血や肉を作る赤色】【体の調子をととのえる緑色】を学びました。授業後の感想では「料理や給食を作ってみたい」等、食への興味が広がった児童や「これからは苦手なものもチャレンジしてね」「食べ物の大切さが子どもに伝わってうれしく思います」等、保護者の皆様からのコメントをいただきました。



# 6年生 家庭科「朝食から健康な一日の生活を」



調理実習の実施が困難な中、タブレットを活用し、教室の大きなテレビに映しながら野菜の切り方等を実演指導しました。実際の調理は、宿題です。お家で作った炒める料理を、それぞれ写真や動画を交えたパワーポイントにまとめ、グループ内で発表しあいました。切り方や味付け、使用食材が個々で異なるため、新たな発見や気づきがありました。



# 学校給食の食品衛生定期検査

学期ごとに1回、年間3回、給食室内へ学校薬剤師による立入検査を行っています。給食室内の衛生状態を点検したり、保存食が適切に管理されているか、作業に関する帳簿の確認をしたりします。(右写真は、保存食を確認中)

保存食とは…給食に使用される食材、にんじん・たまねぎ・豚肉などの「原材料」と、出来上がった料理「調理済み食品」を、それぞれ2週間冷凍保存しています。もし、食中毒などの疑いがあったときに検査できるようです。



【学校薬剤師による立入検査】