

# 食育だより 第2号



色とりどりの夏野菜が畑に実り、夏本番となりました。農園芸班やクラス菜園の野菜も次々に収穫され、一部は給食に活用しています。旬の食材は栄養価も高く安価なので、是非御家庭の献立に取り入れてはいかがでしょうか。夏野菜は彩もきれいなので、炒め物やピクルスなど色々な調理法に合います。

## 【選択する力～食に関する指導～】

6月上旬に学校全体で給食の主菜を教材にし、児童生徒が主体的に選択する学習を行いました。肢体不自由教育部門では、調理動画や実物を触るなどの体験を通して、色々な感覚を使い三つの主菜から一つを選択し、シールを貼るという学習をしました。知的障害教育部門では、模擬選挙と連携しおかず選挙を行いました。教員が三つの主菜の公約を掲げ、その公約を聴き生徒が投票しました。実物の投票箱を使い、厳粛な雰囲気で行われました。

結果は、両部門とも「鶏肉のから揚げ」となりました。18日の給食で提供し味わいました。



## 【地産地消】

食に関する指導の全体計画に基づき、農園芸班が計画的に栽培収穫を行っています。さらに給食に活用できるように、献立計画の段階で収穫時期に合わせています。6月は、「たまねぎ」と「むらさきたまねぎ」を収穫し、たまねぎは「夏野菜のカレーライス」に、むらさきたまねぎは「あじさいサラダ」に使い、全校でおいしくいただきました。

7月は、「なす」と「ピーマン」と「じゃがいも」が収穫でき、給食で「ラタトゥイユ」や「カレーライス」に使用しました。生産者や給食に関わる方への感謝の気持ちを持ちながらいただきました。

しょくざい はいきぶぶん かつよう  
**【食材の廃棄部分の活用～SDGsの取組～】**

きゅうしょく ちょうり はいき やさい かつよう せいかつ しゅぎょう がようし  
 給食の調理で廃棄される野菜の「へた」を活用し、生活の授業で画用紙や  
 はがき やさい もよう えが  
 葉書に野菜スタンプで模様を描きました。



かわ つか ぬの せんしょく しほ い そ あ  
 むらさきたまねぎの皮を使い、布を染色しました。絞りを入って染め上げま  
 した。



がつ にち ねん ほ  
 7月7日に3年ぶりとなる保  
 ごしゃたいしょうがっこうきゅうしょくさんかん  
 護者対象学校給食参観お  
 よび給食試食会が行われ  
 ました。この内容は、第3号  
 で御紹介します。

