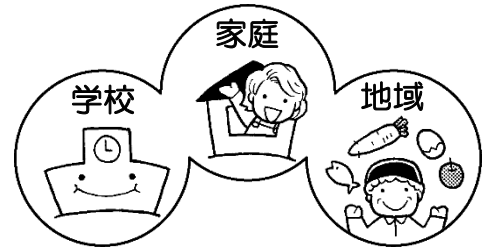


まいとし がつ しょくいくげっかん まいつき にち しょくいく ひ
毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です

「食育」は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎に位置づけられるとともに、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものと定義づけられています。


食育を通じて、生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育むことが重要です。

子どもたちの食育は、家庭、学校、地域が連携してすすめることが大事です。ご家庭のご理解、ご協力をお願いします。毎月の給食だよりに『チャレンジレシピ』を掲載しています。ご家庭での食育の一環として、お子さんと一緒に、ぜひ作ってみてください。



しょくいく してん
食育の視点

学校においては、学校教育活動全体で食育を推進しています。

<p>【食事の重要性を知る】 食事の重要性を理解し、食べることの喜びや楽しさを知る。</p> 	<p>【心身の健康を育む】 健康的な食事や食べ方を学び、よい食習慣を管理できる。</p> 	<p>【食品を選択する力を身に付ける】 正しい知識・情報に基づいて、適切な食べ物を選択できる。</p> 
<p>【感謝の心をもつ】 食べ物を大事にし、食に関わる人々に感謝して食べる。</p> 	<p>【社会性を育てる】 食事とおして、相手を思いやる心やマナーを身に付ける。</p> 	<p>【食文化の伝承】 地域の産物、食文化などを理解し、大切に受け継いでいく。</p> 

チャレンジレシピ

クラッシュぶどうゼリー

— 給食メニューを作ってみよう! —

＜作り方＞

アガーの場合

- ① 鍋にアガーとさとうを入れて混ぜ合わせ、その中に水を加えて溶かし、沸騰させる。
- ② ①にジュースを加えてよく混ぜ、火を止める。

※粉ゼラチンの場合

- ① 鍋に水とさとうを入れて溶かし、沸騰させる。
- ② 火を止めて、粉ゼラチンを加えてよく混ぜ、ジュースを加えて混ぜる。

③④はアガーの場合と同様

- ③ バット等の型に流し入れて、冷やし固める。
- ④ 固まったら、スプーン等でくずして盛付ける。

給食では「アガー」という海藻などから作られるゼリーの素を使用しています。アガーが無い場合は、粉ゼラチンで作ることができるよ。

