

食育だよい!

2025年
6月



2年生がグリンピース鞘むき体験をしました！

はちおうじしりつ
八王子市立

かわぐち
川口

しょうがっこく
小学校

小中学校の給食、グリンピースご飯に入れるグリンピースの鞘むきを、川口小2年生の皆さんにお願いしました。給食で使用する1日前、5月12日3時限目に2年生2クラス合同で行いました。きぬさやえんどうや、さやいんげんのように、さやも一緒に食べる野菜ではなく、さやの中にある実を食べる野菜だと实物を見ながら説明をし、その後、鞘取りのコツを説明してからさやむきを行いました。とても器用に手際よく進み、むいた鞘を集める、机に敷いた新聞紙をまとめなどの片付けも担任の先生方の声掛けのもときちんとしてくれました。

グリンピースご飯を食べている給食時間に、鞘取りをしてくれたお礼に2年生の教室へ行くと、「グリンピースご飯おいしかった！」

「グリンピース苦手だから食べられないかと思ったけれど、食べてみたらおいしかった」「苦手だけど自分で鞘むきしたから2粒たべてみた」など、うれしい声をたくさん聞くことができました。



100年ねんフードをたけてしろう！



100年フードとは、地域の食文化を、未来に向けて100年続けていくことを目指した、文化庁の取組です。現在、全国で300件の食文化が認められており、「桑都・八王子のふるさと料理」は令和6年3月に認定されました！

未来の100年フード部門～目指せ100年～ 2日いただきます。

こうちけん
高知県



めぐりょうり
ゆのすの恵み料理

こうちけん しこくちほう なんぶ いち
高知県は四国地方の南部に位置しています。
おんだんたしつ きこう ふくざつ ちけい たいふう
温暖多湿な気候、複雑な地形、台風
の上陸が多いことが特徴です。
ゆずの栽培が盛んで、生産量は全
こくい ほこ こくい
国1位を誇ります。

こうちけん かみし
高知県香美市では、多くの料理に柚子が使われています。例えば、昔から高知県で食べられている田舎寿司のすし飯、鍋の出汁、デザートなど使い道はさまざまです。ゆずを皮ごと絞ったものを「ゆのす」と呼び、大切に使っています。

ふつかきゅうしょく
2日の給食では、
「ゆのす香るねぎ塩チキン」
をいただきます。



おだわらし めいさん
小田原市の名産
しもなか
下中たまねぎ
をいただきます！

しもなか しまいとし
下中たまねぎは、姉妹都市である小田原市の名産です。こだわりの有機肥料と海の風、暖かい気温により、やわらかくあまいたまねぎが育ちます。昨年に引き続き、今年度も給食で下中たまねぎを味わいます。



**世界を変えるために生まれてきた
ボクシング佐々木尽選手の挑戦**

世界ウエルター級タイトルマッチへの挑戦が決定した佐々木尽選手は、八王子市立別所小・中学校出身のプロボクサーです。佐々木選手が好きだったマーボー豆腐を食べて、みんなで応援しよう！

2025年6月19日(木)開催
WBO 世界ウエルター級タイトルマッチ
会場:大田区総合体育館

6月は食育月間 ~ 家庭ができる！食育 ~

子どもとふれあいながら 食事のマナーをみなおそう！

『はし』を上手に使えると、魚の骨をきれいに取り除けたり、豆などの小さいものをつまめたりなどの細かい動きもできるようになります。御家族で「はしの持ち方、使い方」をチェックしてみませんか。

11 和食文化を伝えよう

正しいはしの持ち方

(1)のはし

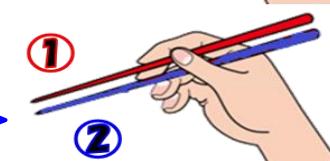
えんぴつを持つように親指、人差し指、中指で持ちます。



①のはしを人差し指と中指で
はさみ、上下に動かします。

(2)のはし

①のはしの下に入れ、
薬指でささえます。



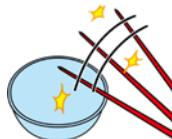
下のはしは
動かさない

とりのくちばしのように
あけたりとじたり
できているかな？



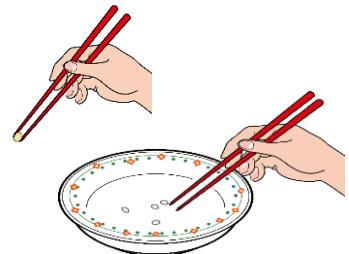
使い方のマナーに気を付けよう

「さしばし」や「たたきばし」など、
やってはいけないはしの使い方があり
ます。周りの人も気持ちよく
食事ができるように
気を付けましょう。



16日～20日は、おはし名人になろう！ウィーク

16日…米を集める
17日…魚を切りさく
18日…麺をはさむ
19日…大豆をつまむ
20日…魚のほねをとる



- 食と健康コラム *

6/4～10は、「歯と口の健康週間」
です。噛むことは、私たちの体にさまざまなおいしい効果をもたらします。
給食では、多様な食材を取り入れ、料理の組合せや調理法によって切り方を変えるなど、噛む回数が増えるような工夫をしています。
小学生は噛む力が育つ大切な時期です。噛む習慣を身に付け、健康で楽しい生活を送りましょう。



テーマ：よく噛む習慣を身につけよう

▶よく噛むといいことがいっぱい！

あたま
頭とおなかの
スイッチオン
ぱよぼう
むし歯予防

ことば
言葉がはっきり
びょうき
病気に負けない体



ぜんかい
パワー全開



いろいろ
あじたの
味を楽しめる

いつもの料理に、「噛み応えのある食材をプラスする」、「食材を大きく切る」などのちょっとした工夫で、噛む回数を増やすことができます。また、お子さまへの声かけやテレビを消すなど、食事に集中できる環境を作ることも大切です！