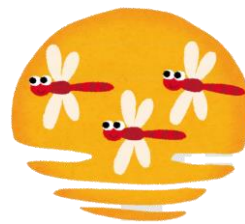


食育だより

令和7年
8・9月



夏休み親子料理教室を開催しました！

八王子市立

上柚木

小学校

8月5日(火)に本校で夏休み親子料理教室を開催しました。児童と保護者の方を含めて40名の方が参加されました。料理が得意な児童も、苦手な児童もいましたが、一緒に仲良く調理をしました。調理したメニューは、八王子

ナポリタン、フレンチきゅうり、みかんのプチケーキです。

今回の料理教室では、野菜を切る作業と、ナポリタンを炒める作業を特に頑張ってもらいました。野菜は、千切りやみじん切りなど細かく切るものがたくさんありました。また、切り方や野菜の種類によって包丁の入れ方が違うところが難しいポイントだったと思います。同じグループのみんなと協力したり、お手本を見たりしながら上手に切ることができていました。ナポリタンを炒める作業は、とても重いのでフライパンを2つ使って行いました。ケチャップなどの調味料が具やパスタにまんべんなく絡むように、一生懸命いためました。低学年の児童も積極的にいためる作業を行っていました。全員で協力したので、スムーズに調理をし、おいしく料理をいただくことができました。自分たちで頑張って作った料理は、特に美味しく感じたという声が多数ありました。また、毎日時間をかけてご飯を用意してくれているおうちの人の大変さも感じてくれたようです。これから積極的におうちの人のお手伝いをしたり、感謝の気持ちを伝えたりしていただけたら嬉しいです。

*--- 食と健康コラム *---*

朝起きたときに頭がぼーっ
としてしまうのは、寝ている間
に脳のエネルギー源であるブドウ糖が使われて足りなくなっているからです。ブドウ糖はごはんやパンなどの主食に多く含まれているので、朝食でしっかり補給しましょう。忙しい朝でも、朝食をしっかりと食べることで、1日を元気にスタートできますよ！



テーマ：時間のない朝でも、朝食をしっかりと食べよう！

▶スピードアップの朝食3つのコツ

ポイント① 事前準備で簡単に

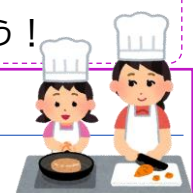
夕食の支度をするときに、次の日の朝食の準備(あらかじめ切ったり、ゆでたり)をしておく、翌朝の手間を省けます。夕食の残りを食べるのも◎。

ポイント② 調理しなくてもいいものを

そのまま食べられるチーズや果物は時間も手間もかからないのでおすすめです。

ポイント③ パターンを決める

毎朝お決まりのパターンを決めておけば、用意も楽になります。一品ずつ新しいメニューに変えていけば、それだけでレパートリーが広がります。



八王子の名産 桑の葉 を使った桑都あげパン！

8日に食べます！



9月8日は「桑の日」

「く(9)わ(8)」「桑」と読むごろあわせから、9月8日は『桑の日』です。八王子市は、蚕のえさとなる、桑畑が広がる様子から「桑の都(桑都)」とよばれ、古くから養蚕や織物が盛んでした。

八王子産桑の葉粉を練りこんだ「桑の葉パン」を使用し、周りにも桑の葉粉をまぶした「桑都あげパン」をいただきます！「桑の葉パン」は、八王子市の子供のために給食のパン屋さんが特別につくっていただきました。





八王子産の食材を給食でいただきます！

恩方のブルーベリー

16日に食べます！



ばんば 番場さん



無農薬で育てているので安心・安全です。地域の方と協力して、八王子の子どもたちのことを思いながら収穫しました。

八王子ショウガ

八王子の伝統野菜を知ってもらえてうれしいです。病気にならないように願う「しょうが祭り」もあります。

29日に食べます！



八王子産冬瓜

八王子産の「冬瓜」は、5月頃畑に植えます。広い所で上手に育てると、つるが長く伸びて、1本の木から100個くらい収穫できることもあります。



なかにし 中西さん

17日に食べます！



100年フードを食べて知ろう！



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」も令和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～ 24日にいただきます。



兵庫県は、日本のほぼ中央にあり、北は日本海、南は瀬戸内海から太平洋に面しています。同じ県内でも場所によって、気候や文化に違いが見られます。

かつめし



かつめしは、洋皿に盛ったごはんの上にビーフカツをのせ、デミグラスソース系のソースをかけて、ゆでキャベツを添えた、加古川市のご当地グルメです。「おはしで気軽に食べることができる洋食」として、親しまれています。給食では、トンカツにいただきます。



中学生の考えたバランス献立



中学生の皆さんが、授業で勉強したことを活かして、健康を考えた献立をたててくれました。4日の給食で再現します！



別所中学校の生徒さんが考えた献立

- * ごはん
- * マーボー豆腐
- * 青菜のごま和え
- * 野菜スープ
- * 牛乳

～工夫した点 と 皆さんへメッセージ～

野菜が苦手な人でも、少しは食べられるよう、野菜の味があまりしないものを選びました。料理一品一品も、それぞれが合うものを選びました。主に副菜と汁物でたくさんの野菜がとれるようにしました。野菜スープは、野菜そのものの味があまりしないと思うので、苦手なものがあっても一口はチャレンジしてみてください！これからもバランスの良い食生活を心がけていきましょう。

家庭の防災対策を見直してみよう！



9月1日は防災の日です。避難場所の確認や備蓄の準備等、この機会に防災対策について考えてみましょう。ご家庭においても、日常備蓄として最低3日分から1週間分の食料や飲み水を用意しておきましょう。八王子市では、備蓄食料として、アルファ化米、乾パン、飲用水などを備えています。

