

食育だより

令和8年(2026年)
6月

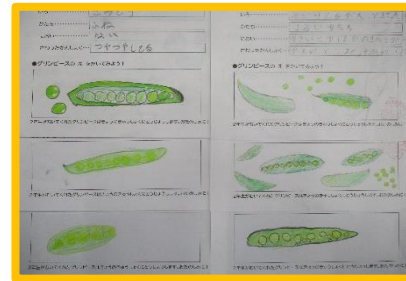


はちおうじしりつやしみずしょうがっこう
八王子市立鑑水小学校

2年生グリーンピースのさやむき

5月14日に2年生のみなさんが「グリーンピースのさやむき」に挑戦しました。楽しく、丁寧に一生懸命「さやむき」をしていました。グリーンピースは、「グリーンピースごはん」にして、給食でおいしくいただきました。2年生の教室では、『私のむいたグリーンピースあるかな?』『いつもは嫌いだけど、今日のグリーンピースは甘くておいしいよ。』などなど、自分たちでさやむきをしたグリーンピースの味は格別だったようです。

『来年もさやむきをやり
たいです!』と、楽しんで
くれた様子がよくわかり
ました。



100年フード を食べて

日本の食文化をまなぼう!



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329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!

伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～ 29日にいただきます。

ゆず料理

高知県



高知県は輝く太陽のもと、黒潮が打ち寄せる変化に富んだ海岸線をはじめ、しまんとがわ、四万十川に代表される清流や緑深い山々など、美しく豊かな自然に恵まれています。



高知県の東部に広がる中芸地域には、かつて西日本最大の森林鉄道が走っていました。現在、その線路の跡は、ゆず畑の風景広がる「ゆずロード」となり、ゆずの香りに満ちた景観とゆずの香り豊かな食文化を堪能することができます。「ゆず果汁」は柚酢(ゆのす)と呼ばれ、昔からお酢の代わりとして使われてきました。

FIFAワールドカップ2026

カナダ・アメリカ・メキシコの3か国にまたがる16の開催都市で行われます。史上最大規模となる世界大会には48チームが参加します。

6月11日 開催国の料理を給食でたべます!



・メキシカンライス



・フライドチキン
・クリーミーポテトスープ



・メープルシロップ
サラダのドレッシングに使用

対戦国の料理
を食べて応援!

▼日本代表の対戦国・日程



オランダ
6/15 5:00~



・ヒュッツポット
・エルテンスープ
・アップルケーキ



チュニジア
6/21 13:00~



・クスクス
・ブリック
・ひよこ豆のサラダ



スウェーデン
6/26 8:00~



・ピツティパンナ
まめ
・豆のスープ



6月は食育月間 ~おはし名人ウィーク~

子どもとふれあいながら食事のマナーをみなおそう！



11 和食文化を
広えよう

正しいはしの持ち方

【上のはし】

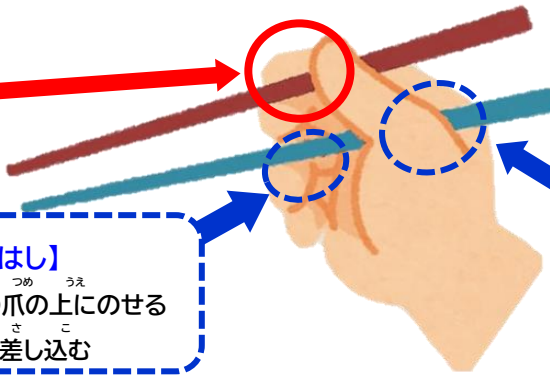
正しいえんぴつので、
人差し指と中指で持つ

【下のはし】

薬指の爪の上のせる
ように差し込む

【下のはし】

おやゆび
親指のつけ根にある



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。



給食時間中に
チャレンジ！

1日~5日は、おはし名人になろう！ウィーク

- 1日目...米を集める
- 2日目...魚のほねをとる
- 3日目...大豆をつまむ
- 4日目...麺をはさむ
- 5日目...魚を切りさく



... 食と健康コラム *...*

テーマ：食事はよくかんで、毎日を健康に

6月4日~10日は「歯と口の健康
週間」です。よくかんで食べることは、
むし歯や肥満の予防、歯並びやかみ
合わせにかかわるあごの発育などに
良い効果をもたらしてくれます。
最近では、歯や口の健康が、認知症
や寝たきり予防につながることも
わかってきました。生涯元気に過ごし
ていくために、子どもだけでなく
大人も毎日食事の中で“かむこと”を
意識していきたいですね。



▶よくかむためにできることは？

① 食事に集中！“ながら食べ”はしない

テレビやスマートフォンを見ながら食事をしていませんか？
“ながら食べ”は早食いになりがちです。また、姿勢が悪くなり、
よくかめないことにもつながります。



② 和食の献立を増やす。



よく「一口30回かもう」と言いますが、食の欧米化でやわらかい食べ物
が増え、30回かむことが難しいこともあります。和食は豆や海藻、食物繊維
の多い野菜を使うことが多く、必然的にかむ回数が増えてきます。



★歯ごたえを残すなどの工夫も有効です。ただし、かむ力は体重に比例すると言われ、
大人にはちょうどよくても、子どもにはかたすぎることもあるので注意が必要です。

食べ物や台所の衛生管理にご注意ください！

食中毒予防の三原則は、『細菌をつけない、やっつける、ふやさない』です。

つけない	やっつける	ふやさない
<p>①手をきれいに洗う。</p> <p>②調理器具などを清潔にし、食品によって使い分ける。</p>	<p>肉、魚、卵などは しっかり火を通す。</p> 	<p>①できた料理はすぐ食べる。</p> <p>②冷蔵庫に入れる。</p> <p>※冷蔵庫に詰め込みすぎると温度が下がりにくくなります。冷蔵庫を過信しないようにしましょう。</p> 

【ノロウィルスの感染防止】

『正しい手洗い』がもっとも重要です！

アルコール消毒は、ノロウィルスには効果がありませんのでご注意ください。

