

ぱくぱくタイムス



令和3年 6月 1日
桶川市立桶川西小学校
6月号

食品ロスへの対策

新型コロナウイルスの影響により、たくさんの食品ロスが出ています。その救済策として、昨年度より農林水産省の「国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業」が実施され、6月は「真鯛」、7月は「かんぱち」が提供されることになりました。これらの食品は本校の給食の献立に使用する予定です。お楽しみに！

6月の提供予定

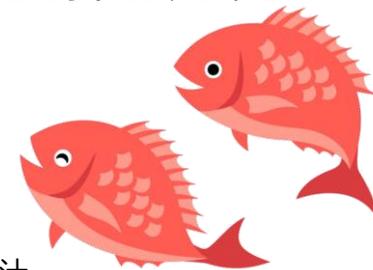
6月16日(水)

牛乳 シャクシ菜チャーハン
真鯛のあんかけ ビーフンソテー

6月21日(月)

牛乳 ご飯 真鯛の塩焼き おふくろ煮 かき玉汁

長崎県より、真鯛は無償提供となります。本来であれば、学校給食では提供するのが困難な食材ではあるのですが、食べなじみは薄いかもしれません。味覚形成の大事な時期に、このような食材と触れ合うことはとてもよい機会だと思います。ぜひご家庭で味の感想など聞いていただくと嬉しいです。感動の味に出会える体験となることを祈っています。



6月の献立から

6月は「彩の国学校給食月間」です。地元でとれた野菜や、埼玉県の郷土料理、伝統野菜などが登場しています。

のらぼう菜 23日(水)

埼玉県の比企郡(嵐山町・小川町など)で作られている伝統野菜です。「野良にボーンと生えている」ことからついた名前です。江戸時代から栽培されていて、栄養が多く、手間がかからないので、飢饉の時に人々を救った野菜と言われています。

ゼリーフライ 24日(木)

行田市に昔から伝わる料理です。見た目は衣のついてないコロッケのようなもので、日露戦争の時代に中国から伝わった「野菜まんじゅう」から作られたそうです。名前の由来は、小判型であることから「銭フライ」と言われていたものが、なまって「ゼリーフライ」となりました。給食室でもおからを使って、たねから手作りしています。

かみかみ献立

6月4日から10日は「歯と口の健康習慣」です。よくかんで食べることで、唾液がたくさん出てむし歯を防いだり、あごや脳がよく発達したりと言われています。また、よくかむことで満腹感が出て、肥満を防ぐ効果もあります。

まいとし がつ 毎年6月は **“食育月間”**、
まいつき にち 毎月19日は **“食育の日”** です。



食育ってなあに？



みなさんが毎日勉強したり、元気に運動したり、友達と仲良くしたりするための基本となる**“食”**について、**学んだり、考えたい**ことです。

どんなことをすればいいの？

特別なことをする必要はありません。次のようなことを意識するだけで、立派な食育になります。

- ◆給食を残さず食べる。
- ◆きれいな食べ物に挑戦する。
- ◆朝ごはんを毎日食べてから登校する。
- ◆夕食の準備のお手伝いをする。
- ◆家庭科の調理実習で学んだことをお家でもやってみる。 など



毎月19日の給食は、和食！

桶川市の給食では、毎月19日を**和食の日**とし、**ご飯・おかず2品・汁ものの伝統的な食事**の献立を提供するようにしています。和食はユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目されています。

