

給食だより 6月

令和 6 年 5 月 30 日
草加市立新田小学校

6月になり梅雨入りが間近となりました。気温や湿度が高くなるので、食中毒が発生しやすくなります。石けんでしっかりと手を洗うことが食中毒予防の基本です。手洗後は清潔なハンカチなどで手を拭きましょう。また、気温の変化が激しく、体調を崩しやすい時期でもあります。生活リズムを整え、バランスのとれた食事を取り、免疫力を高めましょう。

6月は食育月間です ～毎月19日は食育の日～

2005年に食育の基本的な理念を示した「食育基本法」が施行されました。同法では「食育」を生きる上での基本とし、「食」に関して正しい知識を持ち、適切に選択する力を身につけることを推進しています。「食べることは生きること」大人にとっても子どもにとっても重要なことです。食をおろそかにしてしまうと、日々の食事に楽しみがなくなり、栄養が偏るため、心身のバランスを崩してしまいます。逆に、健全な食生活について知り実践することは、心と身体の健康につながります。

「食育」ってなんだろう？

様々な経験を通して、「食」に関する知識とバランスのよい食を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことです。

食育ピクトグラムの紹介



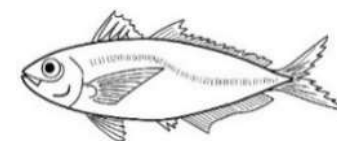
食育の取り組みを子どもから大人まで、誰にでもわかりやすく発信するため、表現を単純化して絵文字である「ピクトグラム」が作成されました。多くの人が使用することを目的としています。

食育マーク



シリーズ 旬の食材を知ろう！ アジ

種類・食べ方 「味がいい」ということから名付けられたともいわれるアジは青魚で、マアジやシマアジ、ムロアジなど種類も多く、日本ではなじみ深い魚の一つです。干物や塩焼きとして食べられているほか、新鮮なものは生食もおすすめです。長崎県や島根県を中心に全国的に水揚げされています。



旬 初夏から夏（5～7月）

選び方 目が澄んでいて、全体的に丸みがあり身が厚くハリツヤがあるもの。エラの色がきれいな紅色で、黒ずんでいないもの。

栄養 たんぱく質が豊富で低脂肪・低カロリーな食材といわれています。たんぱく質には体を形成する上で重要になる必須アミノ酸が多く、免疫力アップにもつながります。また、脂質の代謝に欠かせないビタミンB2や、たんぱく質の代謝に必要なビタミンB6など、ビタミンB群もたっぷり。食欲が低下し栄養バランスが崩れやすい夏でも健康な体づくりを支えてくれる食材です。



作ってみよう

キムムッチ

ごはんがモリモリ食べられる
給食で人気のふりかけです

◆材料◆

- ・きざみのり … 40g
(大きいのり 10枚をちぎってもOK)
- ・ごま油 … 大さじ3
- ・にんにく … 小さじ2
(すりおろしたもの)
- ・砂糖 … 小さじ2
- ・しょうゆ … 大さじ4
- ・白ごま … 大さじ3
- ・一味唐辛子 … 少々

◆作り方◆

- ①フライパンを中火で熱し、ごま油を入れます。
- ②にんにくを入れて香りが出るまで炒めます。
- ③のりを入れてじっくり炒めます。
- ④砂糖としょうゆで味付けし、弱火でじっくり炒めます。
- ⑤白ごまを加え、さらに炒めます。
- ⑥仕上げに一味唐辛子を入れます。

YouTube



キムムッチの作り方は、YouTubeの草加市公式チャンネルでも紹介されています！