



たまねぎの値段が気になります。スーパーに行くたび、野菜売り場をのぞいて値段を確認してしまいます。外国産のたまねぎが並んでいるスーパーもあります。本当に品薄なのかなぁ、と感じます。

6月は食育月間、毎月19日は食育の日！

今から16年前（平成18年）、食育の浸透を図るために毎年6月が「食育月間」、食育の一層の定着を図るために毎月19日が「食育の日」と定められました。

“食べること”をいろいろな場面で、さまざまな視点から考える月にしていただきたいと思います。給食では、給食時の放送を活用して“食べること”への関心を高めるように工夫したいと考えています。

食育推進基本計画と“食育キャラクター”

食育、食育、と言われるけれど、どうして、そんなに食育、食育、と言うのでしょうか。やはり、国が食育推進基本計画を作り、その中に、目標が掲げられているからなのだと思います。例えば、学校給食における目標は、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の回数を月に12回以上、地場産物を使用する割合を現状値から維持・向上した都道府県の割合90%以上、国産食材を使用する割合を現状値から維持・向上した都道府県の割合90%以上です。国の食育推進基本計画とその目標を受け、神奈川県にも、食育推進計画があり、目標があります。そして、それを受け、秦野市にも食育推進計画があり、目標があります。

食育をアピールし目標を達成するために生まれたのが“食育キャラクター”です。神奈川県にも、秦野市にも、なかなか素敵な食育キャラクターがいます。鶴巻小学校では、秦野市の食育キャラクター“ポンチーヌ”を活用して、食育に取り組んでいきたいと思っています。



秦野市の食育キャラクター『ポンチーヌ』
神奈川県の食育キャラクター『かなふう』

6月の給食について

6月29日（水）

“かながわ産品学校給食デー”を行います。

神奈川県では、「かながわ学校給食地場産物利用促進運動」という運動を実施しています。これを受け、鶴巻小学校では、6月と12月に神奈川県産の食べ物をたくさん取り入れる給食、“かながわ産品学校給食デー”を行う予定です。また、かながわ産品学校給食デーを含む1週間は、その日の給食で使っている食べ物の産地について考える1週間にしようと思っています。

6月の献立紹介 … 6月9日に出す予定の『野菜のスープ煮』を紹介します。

野菜のスープ煮

材料(4~5人分)

豚小間切れ	60g
じゃがいも	大1個(220g)
にんじん	1/2本(50g)
たまねぎ	中1個(160g)
セロリ	1/4本(20g)
キャベツ	120g
小松菜	中2株
サラダ油	小さじ2
固形スープの素	1個
酒、しょうゆ	各小さじ1
塩、こしょう	各少々

作り方

- ① 肉は一口大に切ります。肉は豚小間切れでも、とり小間切れでも大丈夫です。
- ② じゃがいもは1cm厚のいちょう切り、にんじんはうすいいちょう切り、たまねぎとセロリはうす切り、キャベツは2cm角ぐらいに切ります。小松菜はゆでて、刻んでおきます。
- ③ 深めの鍋にサラダ油を入れ、中火にかけ、肉を炒めます。肉、セロリ、たまねぎ、にんじん、じゃがいもの順に炒めて、ひたひた程度の水を加えて煮ます。
- ④ 煮立ったら、キャベツを加えます。野菜が8分通りやわらかくなったら固形スープの素、酒、しょうゆ、塩こしょうを加えて味付けし、弱火で、野菜がすっかりやわらかくなるまで煮ます。味をみて、足りなければ塩こしょうで味を整えます。最後に小松菜を加えて一煮立ちさせてできあがりです。

※セロリをよく炒めること、野菜をよく煮て野菜のうまみを出すことがポイントです。(調理員)