



HP



Instagram

@sanyo\_onoda.kyushoku



## 6月は食育月間

「食育」は、生きるための基本であり、「知育」「徳育」「体育」の基礎となるものです。子どものうちに健全な食生活を身につけることは、生涯にわたって健康に過ごし、豊かな人間性を育てていくためにとても大切です。学校給食センターでは給食を通して、さまざまな観点から食育を進めています。ご家庭でできる食育を紹介します。

・家族で楽しく食事を  
しましょう



ゆっくりよく噛んで  
食べましょう



・正しい配膳やマナーを  
身につけましょう



毎日朝ごはんを  
食べましょう



・食材や調理法の知識を  
身につけましょう



## 給食センターへ見学に来られました!!

5月27日(火)に高泊小の2年生が給食センターの見学に来られました。

児童は、調理の様子の見学や実際の器具を持つ体験をしました。また、栄養士がタブレットを使って調理室の様子を生中継で紹介しました。見学窓からは、普段見ることができない、和え物室でこまツナサラダを作っている様子がリアルタイムでスクリーンに映し出されると、児童たちは興味津々に見て、質問をしてました!



これからも  
たくさん  
たべてね!

●問い合わせ先● 山陽小野田市学校給食センター TEL:0836-81-1122

## 親子食育料理教室を開催します!

### テーマ「親子で楽しくかむかむクッキング」

市内小・中学校の児童生徒とその保護者を対象に、食育料理教室を開催します。夏休み中に2回開催予定で、料理の内容は2回とも同じです。ぜひご参加ください!

【日時】①7月25日(金)、②8月1日(金) ※参加はいずれか1回

9:00~13:30(受付8:45~)

【内容】よく噛むことについての講話、調理実習

【参加費】1人400円(食材料費)

【定員】各回16人程度

※応募者多数の時は抽選とし、参加の可否は応募者全員に後日郵送で通知いたします。開催3日前までに届かない場合はご連絡ください。

【持参物】エプロン、帽子(三角巾)、マスク、筆記用具、上履き(子どものみ)

【申込方法】右記の二次元コード、または下記のURLを読み取り、フォームを入力し、送信してください。※入力フォーム以外での申込方法では受付しておりませんので、ご了承ください。

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/yxi2pYxU>

【申込期限】**両日とも7月4日(金)までに二次元コードより申し込みをお願いします。**



申し込み二次元コード



## 6月16日(月)~20日(金)は「地場産給食週間」

地場産給食週間には、山陽小野田市や山口県で作られている食べ物をたくさん使っています。一部を紹介します。

### 長門ゆずきち

萩市万川地域産で、ゴルフボールよりもやや大きく、美しい緑色をしています。さわやかな香りとまろやかな酸味があり、果汁がたくさん絞れるのが特徴です。



### あじ

山口県の日本海の瀬(海の中に広がる比較的浅い岩場)で、しらすやフランクトンなどの豊富なえさを食べて育ちます。脂がのってふっくら肉厚で、味が良いのが特徴です。春から夏が旬です。



### だいこん

県内では萩市千石台で多く生産されています。千石台では水はけの良い土と夏でも涼しい気候を生かした栽培が行われています。甘みがあり辛みの少ない青首だいこんを栽培しています。



### たまねぎ

県内の主な産地は山口市、萩市、防府市で、4月から6月に収穫されています。給食では一年中ほぼ毎日たまねぎを使っていますが、5月後半から6月の短期間には、山口県産のたまねぎを使うことができます。



### 米

山陽小野田市産の「ヒノヒカリ」を給食センターで炊いています。炊きたてのごはんが学校に届きます。



### 青ねぎ

山陽小野田市西高泊では有機肥料等を活用した土づくりと干拓地の特徴を生かし、味が濃く、栄養価の高い「ネギ三味」が栽培されています。



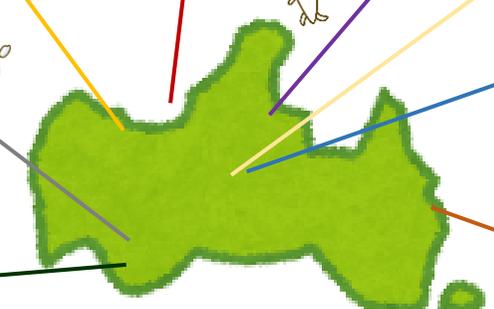
### 豆腐

県内産の「サチユタカ」という大豆を原料に作られています。「サチユタカ」はとても粒が大きく、たんぱく質も豊富に含まれています。



### 米粉パン

県産の米粉と小麦粉を混ぜ合わせて作られる100%山口県産の米粉パンです。ふっくらもちもちした食感が特徴です。



プラットホームの見学の様子



荷受室での説明の様子



配送トラックの見学の様子



調理場の見学の様子



調理場を中継している様子



ひしゃくなどの器具の体験