

11月の食育目標 『感謝の気持ちをこめて食事をしよう』

私たちが毎日食事をすることができるのは、お米や野菜などを作る人や、魚を捕ったり家畜の世話をする生産者の方や食事を作る人などがいるからです。

食べものを育てる



田でお米を育てます。春の田植えから秋の収穫まで稲のお世話をします。

岩国れんこんを、朝早くから収穫します。傷がつかないように、手でほります。



給食のみかんは、岩国市青木町の国重さんが栽培されています。ほとんど農業を使わない安心なみかんです。

魚を捕り、牛や豚をかう



海にて、旬の美味しい魚介類を捕ります。

遠くの海で捕れた魚は、冷凍されて運ばれ、切り身などに加工されます。



牧場や畜舎では1年中休みなく動物たちの世話をしています。

ちょうり調理する



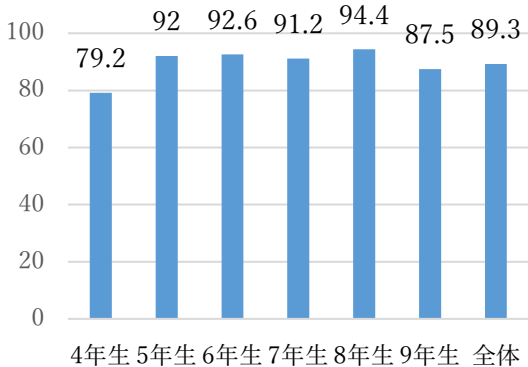
いろいろな食材を使って調理します。ご飯を炊いたり、煮物・汁物・揚げ物・焼き物・和え物など、いろいろな料理を作ったりします。

食べ物のものは、すべて生きものです。私たちは、生き物の命をいただいて生きています。また、多くの人の働きにより、食事をすることができます。食べ物を大切にすることで感謝の気持ちを伝えたいですね。

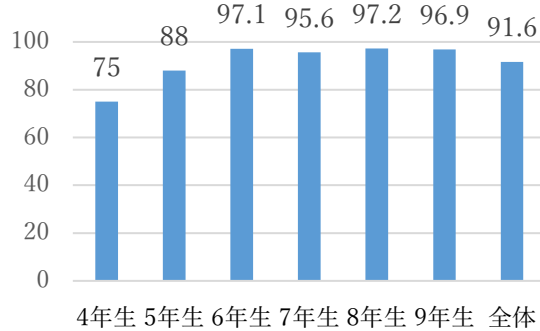
岩国ひがし学園4年生～9年生で実施したアンケート結果の紹介

(令和5年5月に実施)

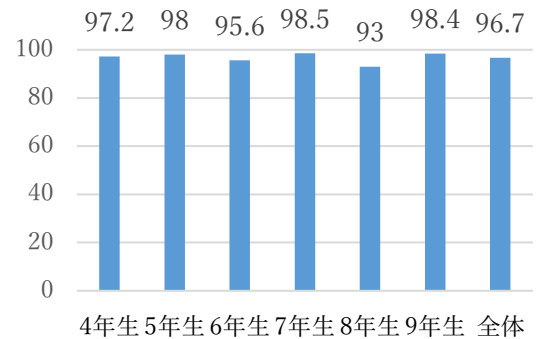
地域の地元食材を知っている (%)



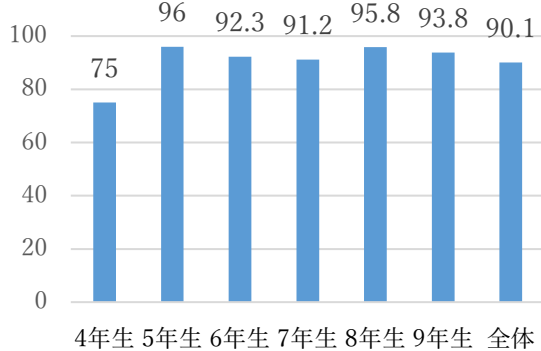
食事が届くまで、多くの人が関わり支えられていることを知っている (%)



食物や食にかかわる人に感謝の心をもって食事をしている (%)



地域や山口県の郷土料理を知っている (%)



岩国の代表的な郷土料理は、「岩国寿司」「おおひら」「はすのさんばい」です。
山口県全域の郷土料理は、「けんちょう」です。

作ってみよう！給食レシピ

クロックムッシュ (11月9日の給食に登場！)

【材料2人分】

- ・食パン 2枚
- ・ホワイトソース 30g
- ・牛乳 小さじ2
- ・ハム 2枚
- ・ピザ用チーズ 40g

【作り方】

- ① ハムを短冊切りにする。
- ② ホワイトソース・牛乳・ハムを混ぜ合わせ、食パンの上のせて広げる。
- ③ ②の上にチーズをのせ、トースターでチーズに焼き目がつくまで焼く。

ホワイトソースは缶を活用すると、手軽に作る事ができます。朝ごはんにおすすめです。