

2月 給食だより

令和7年度
五所川原市立
学校給食センター



農家さんとの食育授業 第2弾

赤～いりんごを栽培している宮田健さん

松島小学校の5年生と「地産地消について考えよう」を題材に食育の授業をしました。

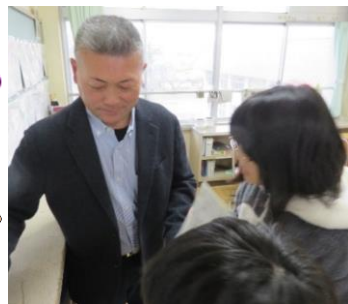
宮田さんが赤～いりんごを持ってきてくださったので、においをかいだり、実の中まで赤いことを実際に見ることができました。宮田さんのお話を聞いたあとは、大好きなカレーとごしよりんパンチをみんな笑顔で食べました。



実の中まで赤いりんごを見るのは、はじめての子も多く、みんな興味しんしん！

お米・大豆農家の秋田谷和智さん

金木小学校の5年生との食育授業では、秋田谷さんがよりよい品質のものを届けるために日々頑張っていると話してくれました。秋田谷さんは、お父さん、秋田谷さん、息子さん2人の親子3世代で農業をしているそうです。お米や大豆はなんと、ドイツ・ネーランド2個分もの広さの畑で作っているそうです！家族みんなで協力して農業を守り続けていることを学びました。



農家さんたちのおいしい食材を地元のわたしたちがたくさん食べて「地産地消」をしていきましょう！

宮田さん、秋田谷さん、貴重なお話、ありがとうございました。



2月は「省エネルギー月間」です！

環境に優しい食生活を目指してみませんか？

毎年2月は、国が定める「省エネルギー月間」です。私たちの生活は、電気やガス、ガソリンなどのエネルギーによって支えられています。一方で、エネルギーを作る際に発生する二酸化炭素は、地球温暖化の原因の一つと考えられており、エネルギーを効率よく使う「省エネルギー（省エネ）」を進めることは、地球温暖化の防止や環境を守ることにつながります。まずは身近な食生活から、省エネを心がけてみませんか？



家にある食材を確認し、使い切れる分だけ買う。



冷蔵庫を整理し、詰め込みすぎない。



炊飯器は、保温時間を短くする。



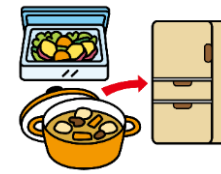
生ごみは、水気をよく切ってから捨てる。



旬のもの、地域でとれたものを選ぶ。



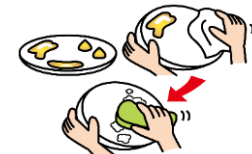
熱いものは、冷ましてから冷蔵庫に入れる。



根菜類の下ごしらえに電子レンジを利用する。



食器や調理器具は、汚れを拭きとってから洗う。



すぐに使うなら消費期限・賞味期限の近いものを選ぶ。



消費期限と賞味期限の違いを理解し、食品を使い切る。



ガスの炎は、なべ底からはみ出さないようにする。



食器を洗う時に水を流しっぱなしにしない。



給食でめぐる日本一周 第16回目！

今月の日本一周旅は中部地方の石川県です。

めった汁は石川県の郷土料理で、さつまいもや大根、にんじんといった根菜類を使った具沢山の豚汁のことです。従来の豚汁と異なるのは、じゃがいもではなく、さつまいもを使うことで、家庭で気軽に食べられています。名前の由来は、「やたらめったら具を入れる」「やたらめったら具を切る」など諸説伝わっています。たくさん具を使うのは、農家が大量にとれた野菜を食べるために始めたとも言われています。



石川県

