

# おおさき食育通信



令和3年6月発行

保護者の皆様に、年4回市内公立幼稚園・小学校・中学校の学校給食及び食育の取組など“食”に関する情報を発信します。

## 環境保全米給食



令和2年に収穫された環境保全米（特別栽培米）が学校給食に活用されています。今年の新米に切り替わるまでの間、子供たちが味わうことになります。

また、大崎市内の子供たちには、大崎市で収穫されたものが提供される仕組みになっており、お米の地産地消が定着しています。全国的に見ても、大変貴重な取組です。

### 「環境保全米」とは？

環境保全米の特別栽培米は、「化学肥料」や「農薬」の使う量を、普通の米作りに比べて半以下に減らして育てたお米です。

「化学肥料」や「農薬」を減らすことは、田んぼのきれいな水と土を保ち、カエルやトンボなどの生き物が住みやすい環境を守ることにもなります。

### 栽培方法の特徴は？

環境保全米ならではのひと手間があります。種や稲を育てるときには「温湯による消毒」を行い、田植えでは、稲と稲の間隔を適度に広げることで倒れにくい稲を育てます。

また、丈夫な根を張らせるために田んぼの水を抜いて「中干し」をしたり、除草のための農薬をできるだけ減らしたりしています。

## みんなで気をつけよう！ ～新生活様式における給食時間の取り組み～

大崎市立敷玉小学校



本校ではコロナ禍での給食時間の取り組みとして、手洗いや消毒、マスクの着用のほかにも、子どもたちがお互いに意識して協力しながら、様々な工夫をしています。

今回は、その一部を紹介します。



### ①配膳

三密防止でスペースを広くとるために、廊下で配膳をしています。



### ②配膳

給食をもらう時、ソーシャルディスタンスをしっかりとります。

### ③食事中

食べる時にはグループを組まずに、みんな前を向いて食べています。



### ④メニュー紹介

給食委員は献立を書く際、ペンは共有せず各自専用のペンを使います。



## 給食がフランス料理に!?



## 大崎市立松山中学校

昨年度から3年生を対象に、テーブルマナーを学んでおり、今年度は6月に実施しました。給食や家庭で食べるのが多くても、正しい食べ方については何となく知っている程度のフレンチやイタリアンのテーブルマナーですが、ナイフやフォーク、ナプキンの正しい使い方を学びました。当日の給食をフランス料理に見立て、食器も家庭科室にある洋食器を使用しました。皿から口まで料理を運んでいるうちにこぼしてしまう生徒も見られましたが、みんな真剣に取り組んでいました。体験した生徒たちは「ナイフとフォークを使って食べるのは難しかった」「よい経験になった」と話していました。社会に出る前にしっかり身に付けて、これからの人生に役立ててほしいと思います。



当日のメニュー  
米粉フォカッチャ  
煮込みハンバーグ  
マッシュポテト  
大豆入りミネストローネ  
牛乳

音を立てないで食べるのが難しい

肉は左から食べる分だけ切る!

学校給食  
人気レシピ

## ごっつおーぺろサラダ

岩出山学校給食センター  
おすすめレシピ(^\_^)

【材料 4人分】  
ごっつおー麺 1/3袋  
きゅうり 1/2本  
にんじん 1/3本  
チーズ 25g  
ホールコーン 25g  
ロースハム 3枚  
イタリアンドレッシング・大さじ2と1/2杯



●このサラダは、岩出山産の低たんぱく米「春陽」という米と、北海道産のじゃがいもでん粉を主な材料とした、旧JAいわでやまさんが開発した「ごっつおー麺」を使った子どもたちにも大人気のサラダです。  
※「ぺろ」は、宮城県の方言でめん類のことを意味します。

### 【作り方】

- ① ごっつおー麺をゆでる。麺がやわらかくなったら、水にとり、十分水気を切って冷ましておく。
- ② きゅうりは2mmの小口切り、にんじん・ハムはせん切りにしてゆでる。チーズは5mmの角切りにする。
- ③ ①と②をボウルに合わせる。
- ④ ③にイタリアンドレッシングを加えて、出来上がり♪

\*保護者向け食育通信 【令和3年度 第1号】(通巻 第37号)  
発行：大崎市学校栄養士会  
事務局：大崎市教育委員会教育部 教育総務課  
TEL0229-72-5032 FAX0229-72-4004



大崎市イメージキャラクター  
バタ崎さん