



食育重点目標 「家族で毎日朝ごはん(米飯)」～家族で「朝ごはん」を食べる習慣をつけましょう！～

小学校の食育授業～学校と家庭と地域をつなげるとりくみ～ 安田の美味しいもの作り隊！！

「安田の美味しいものを作ろう」調理実習をしました！

安田小学校の3年生は、総合的な学習の時間に、安田地域の食材について学んでいます。昨年の12月に、これまで見学したり、調べたりしてきた地域の食材を使って調理実習を行いました。

今回実習した料理は、昆布とかつお節でとっただし汁に、地域で作られた“美味しいもの”を入れた「三角油揚げのいもだんご汁」です。



【使用した地場産物】

- 安田の大根
- 安田のじゃがいも
- 金子食品の三角油揚げ
- 新保こんにゃく

小学校では通常、調理実習は高学年から行いますが、今回は、地域のボランティアの食生活改善推進委員さんからご協力いただきました。

子どもたちに声をかけながら一緒に調理をしてもらったので、3年生でも安心して行うことができました。

初めて調理をする子もいましたが、野菜を切ったり、団子を丸めたり、全部自分たちで行いました。子どもたちは目を輝かせて取り組んでいました。



自分たちで作った「三角油揚げのいもだんご汁」を大事に、おいしそうに食べていました。とてもおいしかったことを、家に帰って家族にも伝え、家族と一緒に作った子もいました。

地域の食への興味・関心を高め、和食の良さに気付くことができる活動でした。学校と地域が連携し、家庭にもつながった「食育」となりました。

《国民文化祭開催記念》

「阿賀野市の秋いっぱい！和食を食べよう」

市内統一献立給食を実施しました！！

昨年9月15日から11月30日に、新潟県で「第34回国民文化祭・にいがた2019、第19回全国障害者芸術・文化祭にいがた大会」が開催されました。

この文化祭の関連行事として、県内の各学校では「おいしいね 私たちの和食給食」という取り組みを行い、子どもたちに新潟県の食文化にふれる機会を作りました。

阿賀野市では、「阿賀野市の秋いっぱい！和食を食べよう」と題して、市内の小・中学校で、地場産物を活用した給食を実施しました。その給食をご紹介します。



文化ふつつ新潟!
Bunka Futtotsu NIIGATA

- 【献立】
- ・阿賀野の古代米ごはん
 - ・鮭の塩こうじ焼き
 - ・かきのもとのごまあえ
 - ・きのこ汁
 - ・柿
 - ・牛乳
- 【地場産物】
- 米・古代米（紫黒米）
 - 里芋・長ねぎ・豆腐
 - 油揚げ・ほうれん草
 - 柿

※調理設備の都合により、一部の学校で献立を変更しました。



「阿賀野市の古代米ごはん」は、紫黒米を混ぜることで、ほんのりピンク色になり、もちり感も増しておいしくなります。

子どもたちからは「また食べたい」との声もあがるほどでした。今回の献立はレシピサイト「cookpad（クックパッド）」の阿賀野市公式キッチンに掲載してありますので、是非ご覧ください。

※問い合わせは 学校教育課 教育総務係へ 電話 62-2790



クックパッド(cookpad)阿賀野市公式キッチン

レシピサイト「cookpad」阿賀野市公式キッチンでは、現在202のレシピを公開中です。随時新しいレシピを紹介しています！ぜひ、ご家庭の食事の一品にご活用ください！

クックパッド 阿賀野市

検索

「あがの食育・元気づくり応援団」～私たちは阿賀野市に元気づくりを発信しています！～

(株)原信水原店、イノウエスポーツ、(有)安田興和農事、(株)めんつう、生鮮の杜キッドリズムハウス瓢湖、風雅の宿 長生館、安田商工会、(有)お菓子の龍宝堂、瓢湖屋敷の杜ブルワリー・ザ・レストランズワンレイク、水原商工会、(株)関口商店、カフェ木いちご五頭温泉郷旅館協同組合、NPO 法人 阿賀野市総合型クラブ スポア、みやした整体院



※阿賀野市の食育・元気づくりの取組みに賛同してくれる施設（飲食店、スーパー、商店、企業、団体、宿泊施設等）を随時募集しています。（問合せ：健康推進課 健康づくり係 市HPで募集内容が確認できます。）

… 毎月19日は食育の日 毎年6月は食育月間 …