



今月は食育月間です!

とくべつ号



2015年6月  
玉城わかば学園

6月は『食育月間』です。『食育月間』は、子どもたちの豊かな人間性と健康な体を育むこと、子どもたちが未来に向かって羽ばたくことを目標に取り組んでいます。そして、大人も含めた全ての人も健康でいきいきと暮らせるようになってほしいと願っています。健康的な食生活を送るために必要な情報を求められている時代ですので、さまざまな経験を通して『食』にまつわる知識を身に付けていただけるような情報発信に努めたいと考えています。

本校では、『地物一番給食の日』として地域の特産物や郷土料理を学校給食に取り入れています。今年6月の『地物一番給食の日』は18日と19日です。その内容を紹介します。



●6月18日(木)●ミルクパン・牛乳・豚肉のソースマリネ・旬野菜のポトフ・青花のサラダ

**玉城豚** 「ふるさと味工房アグリ」さんの豚肉です!!玉城豚は玉城町で育てられ、年間20,000頭

ほど出荷されています。生産者の方が愛情たっぷりに育ててくれた豚の肉は、新鮮で臭みがなく

甘みがあって美味しいと評判です。



●6月19日(金)●麦ごはん・牛乳・鶏肉のみそ焼き・あおさのすまし汁・ひじき炒め・牛サブレ

**たまねぎ** 高等部農芸班より“玉ねぎ”いただきました!!

高等部農芸班のみなさんが育てた「たまねぎ」をいただきました。農芸班のみなさんは、

土作りや、うね作り、草ぬき、そして収穫と寒い中・暑い中での作業は大変だったと思います。

感謝していただきます。

**あおさ** 志摩地方で多く収穫されています。

**しいたけ** 玉城町でも栽培されています。

**牛サブレ** 松阪が世界に誇る味のブランド『松阪牛』。ヘルシーでリッチなイメージで焼き上げられた牛の形のサブレ

です。松阪市にあるケーキ屋さん『アンデルセンコンデトライ』さんに作っていただきました。



●旬の食材【そらまめ】●



6月2日(火)の給食に『そらまめ』を出しました。全部で300房以上の房むきを高等部2年の生徒2人にお願しました。合計1000粒弱の検品をし、100粒ずつに分けて給食室に納品いただきました。

小学部・中学部は2粒ずつ、高等部は3粒ずつ、塩茹でですが、甘くてホクホクして美味しかったです。

ただ、初めて食べるという人もいましたし、なかなか食べられない人も多かったようで、皮をむくということが難しかったようです。これからも、いろいろな食材に出会って欲しいと思います。

