



学校給食で『地場産物』を推進します！

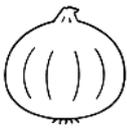
学校給食は子どもたちに安心して食べてもらえるよう、安全な給食づくりを心がけています。

「地産地消」とは、地域の需要に則した生産を行い、その産物を地域で消費するための取組です。

神奈川県でも「地産地消」が推進されており、生産者の顔が見える安全・安心で新鮮な産物を買うことができ、輸送距離も短いので、環境負荷の低減にも貢献できます。「地産地消」を推進することは、身近な農業を守り、「農業の有する多面的機能」が発揮されていくことから、学校給食に『地場産物』を積極的に取り入れていきます！！

その1

【地場産デー（二宮産バージョン）】



二宮産『地場産物』の品目の使用を増やします。現在、学校給食では『二宮産』の「玉ねぎ」「さつまいも」「菜の花」「原木しいたけ」を使用していますが、有機野菜や無農薬にこだわらず、食材を探します。第1弾は、6月7日と20日に二宮町で採れた「玉ねぎ」を使用した献立の予定です。第2弾は、7月に無農薬野菜（農薬：栽培期間中不使用）【ピーマン・なす・ズッキーニ】を使用した『夏野菜カレー』を提供する予定で、野菜は二宮の農家さんが二宮町と二宮隣接の西湘、湘南エリアで育てた野菜です。

その2

【地場産デー（神奈川県産バージョン）】

現在、学校給食では『神奈川県産』の「大根」「もやし」等を使用していますが、神奈川県産『地場産物』の品目の使用を増やします。

その3

【地場産デー】に合わせ給食の時間に、私たち栄養士が訪問します！

給食の時間、放送を通じて子ども達に「地場産の野菜」の魅力をたっぷりと伝え、「食材」を知り、「食」を選択することができる「食育」を実施します。

6月は食育月間です！

ゆっくりよくかんで食べていますか？

6月4日からの1週間は、厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本学校歯科医会が実施する「歯と口の健康週間」です。食事をおいしく食べて、健康な体をつくるには、歯と口が健康でなくてはなりません。丈夫で健康な歯と口を保つために、口頃からよくかんで食べる習慣をつけましょう。

よくかんで食べることは、健康づくりの第一歩です！

<p>むし歯を予防する</p>	<p>肥満を予防する</p>	<p>あごの発育を助ける</p>	<p>味覚の発達をうながす</p>	<p>栄養の吸収がよくなる</p>
-----------------	----------------	------------------	-------------------	-------------------

6/4~6/10

歯と口の健康週間



～栄養士より～

いよいよ梅雨の時期になりました。体調を崩しやすい時期ですが、みなさん

- ①しっかり食事
- ②しっかり運動
- ③しっかり睡眠

この3つのことを心がけ、元気に過ごしてくださいね♪

