



2023年号

137



もうすぐ冬休み

今年も残りあとわずかとなりました。年の瀬を迎えただだしい毎日ですね。



冬休みは、クリスマスや年越し、

お正月と、家族や仲間たちと食を囲む機会が多くなると思います。子ども達と一緒に料理を作ったり、行事食について話をしたりなど、食事を通して楽しい冬休みになることを願っています。

大盛況!

『食と子ども健康展』

毎年7月の県産品奨励月間の取組「食と子ども健康展」を7月22日(土)、イオン名護店で開催しました。北部地区の各学校給食で提供されている献立や調理作業の紹介、沖縄県の島野菜の展示などを行いました。今年は4年ぶりの対面開催となり、給食の試食や県産品を方言で学ぶことが出来る魚釣りゲームなど、体験イベントも復活しました。来場者からは「いろいろな学校の給食を見て楽しかった」「子どもと給食の話が

できてよかった」などの感想がありました。

東村の魅力たっぷり 学校給食献立

7月24日(月)、「地場産物を活用した学校給食献立調理発表会」が行われ、北部地区を代表し、東村給食センターが地場産物であるムラサキイカ、生椎茸、パイとん、ゴールドパレルを使った学校給食献立を発表しました。東村はパイン生産量が日本一の村です。毎年7月にはゴールドパレルパインを学校給食で提供しています。



「学校給食から拡がる 食育の環」

大宜味村給食センターでは、村教育委員会生涯学習事業と連携した食育として、夏休みに児童・生徒、保護者、学校教職員を対象に、「給食センターのお仕事体験&チンスクウ作り」を実施しました。大宜味小学校栄養職員の上野聖子による学校給食についての講話を聞き、給食セン

ターで使用している機器に触れ、カラーボールを使った模擬調理作業や食器洗浄作業を体験しました。参加した児童は、初めての経験に驚きながらも楽しむ様子が見えましました。また、大宜味村産のカラーパウダーを使用したチンスクウ作りでは、地域食材や郷土の食文化に親しむことができました。この取組は11月の国頭地区健康教育研究大会で「給食時間から拡がる食育の環」というテーマで課題発表を行いました。今後の学校・家庭・地域と連携した食育の見本となる実践報告でした。

給本とコラボ給食

読書の秋・食欲の秋

北部地区の各給食センターでは、読書月間に合わせて、本に登場する料理を再現した給食を提供しました。



伊平屋中学校の給食時間の様子

今年度、伊平屋村給食センターでは、「おなべおなべにえだかな」より「お花入りの豆スープ」、「そらのきっさてん」より「ニヤポリタン」などを提供しました。宜野座村給食センターでは、「おしりたんてい」より「スイートポテト」、「ハリポッター」より「シエパードパイ」などを提供し、各受配校ではおいしかったメニューの人気投票も行われました。給

本とコラボした給食の日は、子ども達から「今日の給食全部食べたよ」「今度はいつやるの?」と、いつも以上に献立名や給食に興味を持つ様子が見られました。

食育実践講座

in 今帰仁中



宜野座中学校の人気投票の様子

参加者からは「苦手な食材があり食べられるか不安だったけど、自分で作ったから食べられてよかった」「島野菜の中でも使ったことのない食材があったので、作り方を教わり、とても良かった」などの意見がありました。



親子で調理に取り組む様子

お弁当作りのポイント

- お：大ききびったりの弁当箱
- い：彩りキレイ
- し：主食3：主菜1：副菜2
- そ：それぞれ異なる調理法・味付け
- う：動かないようにつめる



今帰仁村産食材を使用した献立

- ・きのこあさりの炊き込みごはん
- ・フーロ豆とクワン草のソテー など

←レシピを公開しています!



We can 乳 it!

今和牛年度 今帰仁中では、大きな課題がありました。

課題解決のための 学校をあげて 取り組みを行いました。

給食委員会が活動で、昨日の給食、残量率を下げました。

その結果、牛乳の残量が減りました。

「スゴイ!!」

今年度は、ぐくぐく、残量率が減りました。

大丈夫!おなのお母さんは家で温めて少しづつ飲む練習から始めましょう

食物アレルギーの方は、野菜・小豆・大豆・海藻などを食べよう!

絵：仲村 卓也