

感謝を込めて

いただきます

食育活動



朝 ご飯をきちんと食べていますか？ 栄養の偏りや不規則な食事になっていませんか？ 毎日口にする食材がどのように生産されているかのように調理されているか知っていますか？

神川町では給食センターや保健センター等で食育活動を行っています。

食育とは、「食」に関する知識を身に付け、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

子どもの頃から家庭や学校、地域など様々な場所で「食育」を学び、大人になってからも、育み続けていくものです。子どもだけでなく大人に対しても「食育」は大切です。栄養バランスを意識するとともに、季節の旬な食材に親しむ、そして食事のマナー、いろいろな国の食文化を知ることとも「食育」です。

今回は町で行っている食育活動の一部を紹介します。

本日の献立

- ・梅しらすごはん
- ・牛乳
- ・すまし汁
- ・鶏肉のごま味噌焼き
- ・ゆでブロッコリー



給食風景

食に関する授業

子どもの頃から食に関する知識を身に付けることは大切なことです。町内の幼稚園、小・中学校では栄養教諭が食に関する授業を実施しています。

食に関する授業内容は学年によって変わっていきます。幼稚園では手洗いの重要さや好き嫌いをなく食べることの大切さを学び、小学校では食事のマナーや正しい箸の持ち方、朝食の大切さ、日本の食文化についての授業を行っています。中学校ではさらに専門的に、タンパク質・脂質・炭水化物・無機質・ビタミンの五大栄養素とその働きを学び、成長期の体に必要な栄養を学習しています。

地元食材で「地産地消」給食

神川町の給食では町内で生産されたじゃがいもやきゅうり等の様々な地産産食材が使われています。栄養教諭は生産者へ直接交渉・取材をして、生産者がどのような思いで育てているかポスターの掲示を通して生徒に教えています。今回はその内容の一部を次ページに掲載しています。



お箸の持ち方の授業



中学校では専門的な授業を



正しい持ち方できているかな？



調理員の皆さん



栄養教諭

※栄養教諭って？

近年、朝食を摂らないなど、食生活が乱れた子どもが増えています。将来にわたり健康に生活していけるよう、子どもの頃から栄養や食事について正しい知識や、望ましい食習慣を身に付けさせることが必要です。そのため、食に関する指導の中核的な役割を担う「栄養教諭制度」が創設され、平成17年度から施行されました。神川町では平成21年から栄養教諭が食育活動を行っています。

食に関する授業や生徒への個別指導・相談、栄養管理、衛生管理などの学校給食全般の管理を行っています。

きれいな箸

これってマナー違反！
あなたは大丈夫？



渡し箸



迷い箸



箸渡し



寄せ箸



差し箸



指し箸



ねぶり



立て箸