

## 7 食への関心と感謝の心を育む体験活動

### (1) 第1学年 生活科 「さつまいもをそだてよう」

第1学年の「目指す子どもの姿」には、「食品の種類や栄養に関心を持ち、感謝して食事ができる子ども」を掲げている。

そこで、サツマイモの栽培及び収穫、調理の体験活動を設定し、生産者の方の苦労や収穫の喜びを体感し、食べ物や命の大切さを考える態度を養うことをねらいとした。

まず、5月に2年生とともにさつまいもの苗植えを行った。

苗を植える過程では、講師に、あさぎり町内において、農業に携わっておられる北崎さんを迎えて、「べにはるか」の苗の特徴や植え方の注意点を教えていただいた。

苗の一本一本に大切な命があることを聞くと、子どもたちは、苗を大切に手に持ち、マルチに穴をあけ、植える姿が見られた。



【苗の植え方を説明される地域の方】



【気をつけて苗を植える】



【畑の草取り】



【豊作！さつまいも】

そして、9月には、みんなで除草を行った。夏の間自分たちの背丈よりも高く伸びた草に、子どもたちは大変驚いていたが、苗をいただいた北崎さんの「大切に育ててください」という言葉を思い出し、汗びっしょりになりながら草を抜く姿が見られた。

11月には、育った芋を収穫した。立派に育ったさつまいもを前に、子どもたちは笑顔いっぱい掘る姿が見られた。その後、芋を用いて、ふかしいもや素揚げを作り、収穫の喜びを味わうことができた。



【さつまいも料理にチャレンジ】

#### <成果 (○) と課題 (▲) >

- 児童は、自分たちが植えた苗を自らの手で世話し、収穫することで、生産者の方の大変さや収穫の喜びを体験的に味わうことができた。
- 収穫した芋を調理し味わうことによって、芋が調理方法で様々な食感に変化することを知り、調理の手間暇を感じ、食事に関わる人々への感謝の気持ちをもつことができた。
- ▲ 収穫までに、児童が関わる機会が少なかつたため、日常的に関わる機会を増やす必要があると感じた。



【みんなで試食タイム】

## (2) 第2学年 生活科「野菜栽培と調理」、PTA親子行事「こんにゃく作り」

2年生の食生活調査では、野菜の好き嫌が多く、給食で野菜を減らしたり、時間内に食べ終わることができなかつたりといった課題が明らかになった。そこで、2年生の食育プログラムのテーマを「野菜となかよしになろう」とし、生活科「めざせ!野さいはかせ」で夏野菜や冬野菜、サツマイモを栽培したり、調理したりする体験活動を行った。また、学年行事では、栄養教諭から紹介された「こんにゃく作り」に親子で取り組んだ。



生活科

【夏休み後の草取り】

【さつまいも収穫!】

【大学芋づくり】

8月31日(金)に、ひさしぶりにはたけへ行きました。夏休みの間に草が大きくなりました。ぬくのものにも力がいりました。ちょっとぬいだけで、つかれました。たくさん草をぬいたので、これからさつまいもが大きくなってくれるといいです。

11月20日(日)に、お母さんたちと2年生は、食かいさんにこんにゃく作りを教えてくださいました。わたしは、こんにゃくは、おいもからできるのをはじめて知りました。わたしたちは、買って食べるだけだけど、こんにゃくを作る人たちは、大へんだったなあと思いました。だから、今だから、のこさず食べます。



PTA親子行事

【こんにゃくいもを切る】

【15分間ゆでる】

【こんにゃく完成!】

生活科の野菜栽培では、実った野菜を収穫し、家庭に持ち帰って親子で調理したことで、収穫の喜びを味わい、今まで野菜が苦手だった子どもたちも給食で減らさずに食べることができるようになった。一方で、アブラムシの発生で葉や実が枯れてしまったり、少量しか収穫できなかったりしたことがあったことで、店頭には並ぶきれいな野菜を育てるのは容易ではないことを実感した。

親子行事のこんにゃく作りでは、子どもたちが「こんにゃくがいもからできているなんて知らなかった!」と目を輝かせて材料に見入っていた。皮をむいてミキサーですり潰し、灰汁と混ぜて成形する一連の作業を体験し、その手間の多さに生産者の苦勞を知ることができた。

### <成果(O)と課題(▲)>

- 給食や郷土料理で食べる機会の多い様々な野菜やこんにゃくについて、栽培・製造体験を行ったり、食育タイムや生活科の学習でその働きを学んだりしたことで、食べ物への興味・関心を高めるとともに、生産者や調理してくださった方への感謝の気持ちが高まった。
- ▲ 夏から冬にかけての栽培・体験活動では、意欲の高まりを長期間持続させることができるような導入時の投げかけ、途中の言葉かけ、まとめの充実を工夫する必要がある。

### (3) 第3学年 総合的な学習の時間 あさぎり町の特産物「大豆栽培・調理」

第3学年は、総合的な学習の時間としてあさぎり町の特産物である「大豆」を取り上げ「大豆博士になろう」というテーマで学習を行った。児童の中にも給食で出てくる大豆が苦手な食べ物であると答える児童がおり、自分たちの食生活と向き合うのにはよいテーマであった。

まず、昨年度の3年生が育てた大豆を1粒見せ、児童に大豆から思いつく言葉や調べてみたい事をたくさん想起させた。納豆や豆腐などを思いついたが、それ以外の食べ物はほとんどの児童が知らないという状態だった。

そこで、まず、大豆栽培を行うことにした。大豆の栽培を成功させるために、「名人に聞いてみよう」ということで、農家の方にご協力いただき、植え方、育ち方から収穫までご指導していただいた。本年度は、学校で栽培することができ、夏休み中の草取りも児童が自主的に行うことができた。

次に、「枝豆を食べよう」ということで収穫の時期を工夫すれば枝豆が大豆になるということに気づかせ、半分を収穫した。おいしく食べるためにはどうすればよいか、図鑑やインターネットで調べ、調理した。

残りは大豆になるまで育て、一粒の大豆からたくさん大豆ができて、収穫の喜びを味わうことができた。今後は、育てた大豆を使って、どんな大豆製品にしたいか考えさせ、さらなる体験活動につなげていきたい。

学習を積み重ねる中で、大豆製品が苦手だった子どもたちの給食の食べ方が変わってきた。苦手でも残さず、自分の体のために食べようと食べている姿が見られるようになった。

#### <成果(○)と課題(▲)>

- 実際に栽培活動を行ったことで、日頃、簡単に口にしていた食べ物が長い時間かかってできあがっていることを知り、生産者や加工に携わる人の工夫や思いを感じることができた。給食時間に「この食品は大豆でできている」など食に関する関心が高まった。
- ▲ みそ作りや豆腐作りでは、指導をしていただく方が地域に少なくなっており、依頼することが難しい現状である。



【大豆の種まき】

大きく育ったなあ。花も咲いているよ。あっ、実がついている！



【大豆の生長の様子を観察】

早く食べたいな。ゆで時間は3分間。だいじょうぶかな。



【写真③ 枝豆の調理の様子】



【写真④ 大豆の収穫】

(4) 第4学年 総合的な学習の時間 「作ろう！あさぎり産の梅干し・梅ジュース」

4年生の体験学習のねらいは、あさぎり町産の梅を用いた体験活動を通して、郷土の産物に親しむとともに、食への関心を高めようとする態度を養うこと、さらに、伝統的な食文化を受け継いでいくことの大切さを実感できるようにすることである。

そこで、総合的な学習の時間に、ふるさとのよさに目を向け、そのよさを見つめ直し、学習を深めていく活動を行った。

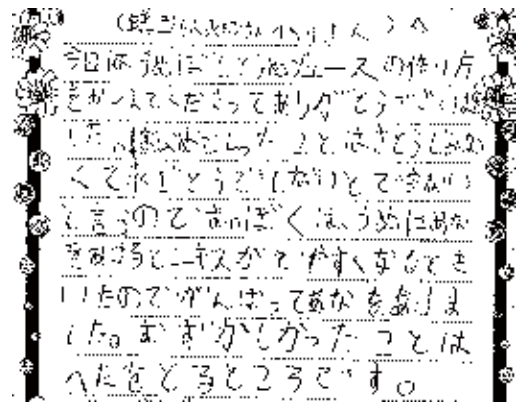
今年度は「作ろう！あさぎり産の梅干しと梅ジュース」と題して体験活動に取り組んだ。はじめに、様々な郷土料理を知るためにインターネットや図書館を活用した調べ学習に取り組んだ。梅の保食が昔から受け継がれていることを知り、作り方についても確認し、活動への関心と意欲を高めていった。

実際の体験活動では、食生活改善推進員の方々には手ほどきを受けながら、あさぎり産の梅を使い、梅ジュースと梅干しの仕込みを行った。

旬の梅の香り、赤しその感触に子どもたちは新鮮な驚きを感じ歓声をあげながら、自分たちで作ることの楽しさを味わっていたようである。梅ジュースの試飲は7月、梅干しの試食は12月に全員で行った。



【梅のへたを取り塩漬けする様子】



【食改さんへの児童のお礼の手紙】

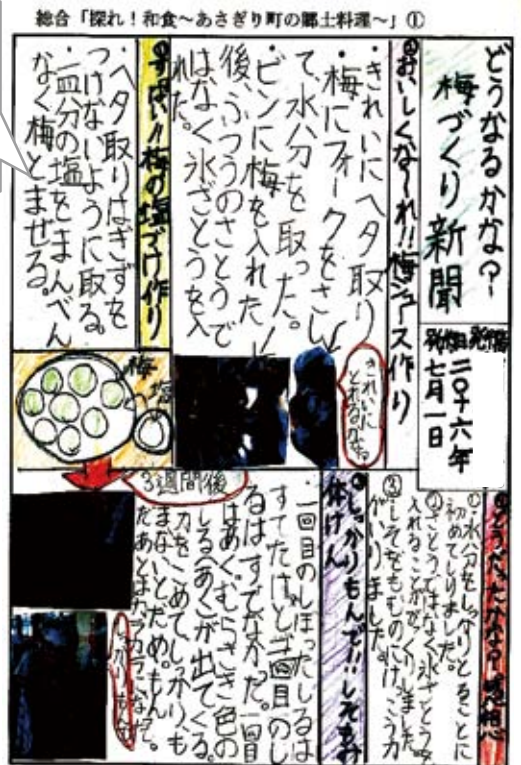


出来上がった梅干しは、12月7日の「食育弁当の日」に合わせて、全員で試食を行った。

学習のまとめとして作成した「梅づくり新聞」。活動の様子や感想を、写真や絵を交えながら記事にして書き上げたもの。

<成果 (○) と課題 (▲)>

- あさぎり町産の梅を使用したことで、普段当たり前前に食べたり買ったりしている産物への関心が深まり、給食に出てくる食材についても、より詳しく知ろうとする意欲的な態度が見られるようになった。
- 実際に梅のへたを取ったり、しそを揉んだり、手の感触やにおいで梅づくりを体感することができたので、その後の「梅新聞」作りでも、実体験に基づく子どもたちの思いが生かされたまとめ学習となり、体感することが表現活動に生かされた形となった。
- ▲ 梅干し作りは天候に大きく左右されるため、6～7月の長雨と台風で、一部の作業（土用干し）を体験できないところがあった。



## (5) 第5学年 総合的な学習の時間 「米作り」

第5学年は、総合的な学習の時間のテーマを「米から見つめ直す日本」とし、年間を通して、日本の主食である米を作る苦労や収穫の喜びを体験するために様々な米作り体験を行った。

5月は、JA青壮年部と一緒に田植えを行った。社会科の学習で、米作りについて学習していたが、実際に田植えをしたことがある児童は少なく、泥の感触を楽しみなから、たくさんの苗を植えた。

9月には、米を鳥から守るための案山子作りを行った。大切な米を守るためにアイデアを出し合い、2メートルほどの案山子を10体作った。地域の方や校内で投票を行いコンテストも行った。

10月には、稲刈り竿がけ体験を行った。5月に植えた苗の成長を確認しながら、たわわに実った米を大切に刈っていった。田んぼに落ちている稲を最後まで拾っている児童もあり、食への感謝と収穫の喜びも感じることができた。

12月には、JA青壮年部の方や保護者の方と一緒に餅つき餅丸め体験を行った。初めてする児童も多く餅つきをととても楽しんでいった。ついた餅は、お世話になった人にも届け、家庭にも持ち帰り、家族と一緒に収穫を喜ぶことができた。

また、収穫した米の一部は、給食センターに届け、3学期に給食のメニューに使ってもらうことになっている。総合的な学習の中の調べ学習で、「餅米料理」を調べていて、子どもたちが考えたメニューが採用される。その際は、お世話になったJA青壮年部の方をお招きして、感謝祭を行う予定である。



【JA青壮年部との田植え体験】



【10月のかかし作り体験】

「苦労が詰まった米作り」  
米作り体験では、まず田植えをしました。田植えでは足がはまって大変でした。「足を上に抜くといいよ。」と教えてもらい、最後まで頑張って田植えをしました。田植えだけでも米一粒にたくさんの苦労がかけてあることが分かりました。  
稲刈りでは、機械でもできるけれど、人の手でしたことで「おいしくなる」といいな。」などたくさんさんの思いを込めて収穫できました。  
最後にもちつきをしました。もちつきはこれまでの作業がきちんとできたからこそできることを改めて感じました。自分たちは楽しい活動を中心に行っていたけれど、途中で草をとるなどの大変な作業をしてくださったことも考えると、ついたおもちはいつも食べるおもちよりおいしく感じました。  
今まではご飯の時に米や野菜を残すことがありました。でも、米作り体験を通して人の苦労や努力があつて初めて食べられることが分かりました。「これからはいただきます」と「こちこそさま」に感謝の気持ちを込めて言いたいと思います。

### <成果 (○) と課題 (▲) >

- 実際に収穫、そして食べる体験をしたことで、工夫や努力が分かり、感謝の気持ちや食べ物を大切にする気持ちを育むことができた。
- ▲ 田植え、稲刈りと農作業の楽しい作業部分のみを体験したため、草取りや準備等の苦労を感じるものが少なく、農家の方への感謝の気持ちに個人差もあった。

## (6) 第6学年 総合的な学習の時間 「パン作り体験」

食べ物ができる過程を学んだり、作る喜び、楽しさを感じさせたりすることをねらいとして、パン作り体験を行った。児童にとって身近な食べ物であるパンだが、作った経験のある児童はほとんどおらず、とても学びの多い体験になったようである。

本校の近くにある南陵高校の支援を受けて実施した。南陵高校食品科学科の生徒の指導のもと、「ひねりパン」「あんぱん」「ロールパン」「デコレーションパン」の計4種類を作った。生地は事前に用意していただいたものを使ったが、もちもちとふくらんだ生地を触って、「わあ！」とか「すべすべで気持ちいい！」という歓声があがっていた。



【南陵高校の生徒の皆さんにご挨拶】



【ドキドキ！発酵実験】

また、パンが焼けるまでの間、高校生からパンについての歴史や豆知識をクイズ形式で学んだ。酵母菌発酵の実験もあり、パンができるまでの過程を詳しく教えてもらうことができた。

パンが焼きあがると、おいしそうな焼きたての香りと自分が成形したものがちゃんとパンになったという喜びに自然と笑顔がこぼれていた。また、パンを食べてみると「売っている物よりもおいしい！」と、出来栄の良さに大感激していた。

### <成果(○)と課題(▲)>

- 普段学校では体験することのできないパン作りや高校生とのふれあいを、児童はとても喜んでいました。
- 食べ物を自分で作り、それを食べられる喜び、様々な過程を経て食べる事ができるありがたさを改めて感じることができた。
- ▲ 事後指導やその後の関連学習を進めることが時間的に難しかった。今後、食育タイム等で適時指導する必要がある。



【完成！できたてのパン】

### 1 食に関する指導の中心に位置付けた「食育タイム」

毎日の給食時間の12時40分から5分間を食育タイムとして設定した。45分間の学級活動は、食育だけでなく他の指導項目もあるため、年間3時間の確保が限度である。しかし、食に関する指導は、子どもたちの健やかな心と体づくりに重要な役割を果たすため、この「食育タイム」において、毎日の給食を生きた教材として活用し、各教科等の学びとつなぎながら、計画的に効果的な指導を行うこととした。わずか5分間の取組だが、食育の6つの観点について、年間を通じて計画的・段階的に栄養指導やマナー指導を積み重ねることで、子ども達の食への関心が高まり、知識の定着につながった。その際、全クラスで統一した「楽しい給食の時間ボード」を掲示するとともに、学校のパソコンの共有フォルダにある栄養教諭や給食主任等が作成した食育教材を電子黒板で提示し、月ごとの給食・食育目標の指導を徹底できるようにした。

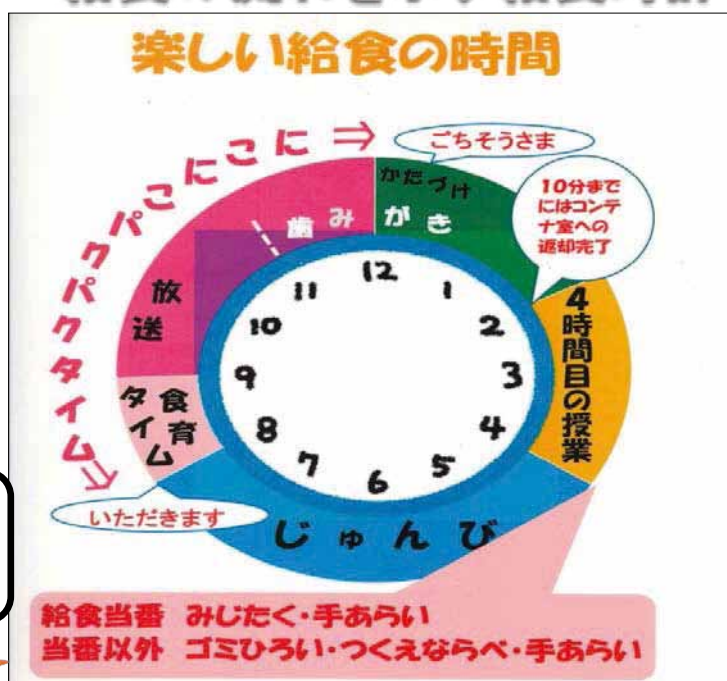
給食指導については、年度初めに公開給食を実施し、食べる時間の確保や衛生的な準備、食育タイムの内容について全職員で意見を出し合い、統一した流れをまとめ、共通実践した。

給食の準備中は「配膳モデル」提示

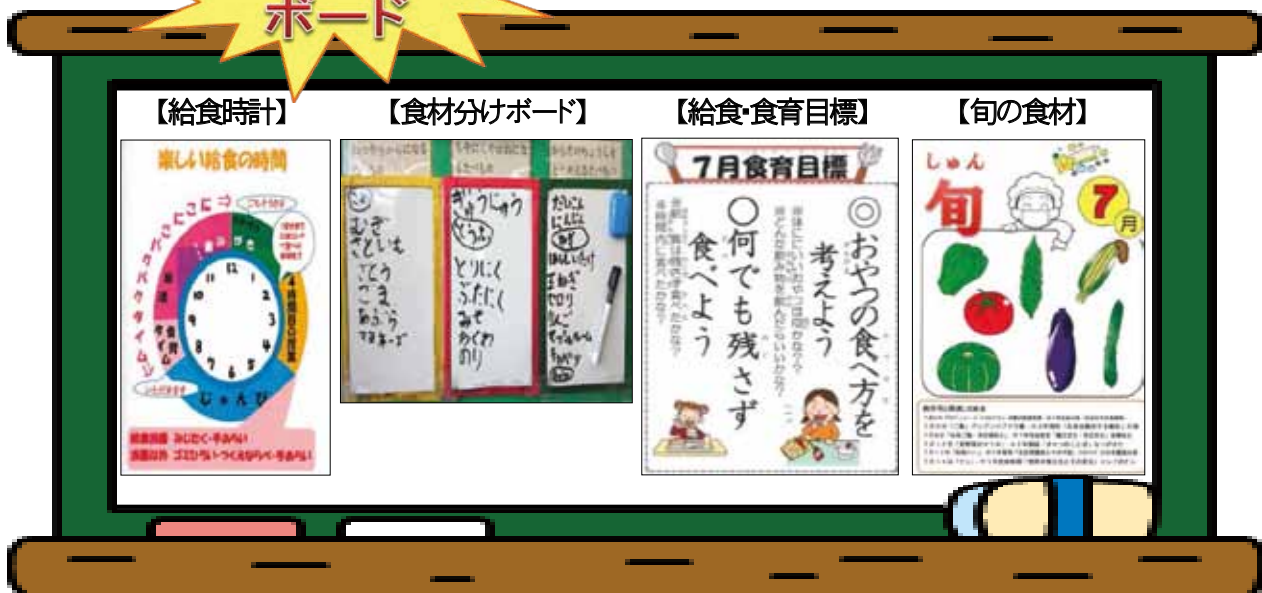


給食の準備中、当番以外は、楽しい給食の時間ボードの準備、クイズの準備、換気・ゴミ拾い・台ふきなどをする

## 給食の流れを示す給食時計



## 楽しい給食時間ボード





免田小学校食育推進  
キャラクター  
【くもん】

1「献立や食材」では、子どもたちからのクイズもあるよ。

## 食育タイムの 2つの柱

### 1 献立や食材

- 赤・黄・緑クイズ
- 郷土の食材
- 食材の働き
- 料理のお話

### 2 給食・食育目標、 食育の観点(6つ)

- 今月の給食目標関連
- 今月の食育目標関連
- 食育の観点関連

### 【担任による食育タイム】



担任は、栄養教諭作成の「一口メモ」を参考に、食育の6つの観点について理解を深めるための指導を行っている。

赤・黄・緑の食材の働きや郷土の食材等に関して、児童によるクイズも取り入れ、一方的な指導にならないように工夫している。

月に1度、栄養教諭が、月の目標に沿った教材を用いて各学級で栄養指導を行っている。



### 【電子黒板のICT資料】

名前

- 4月
- 5月
- 6月
- 7月
- お弁当資料
- 給食指導目標の資料&クイズ
- 健康教室
- 食育テーマ
- 食育担当
- 通年教材
- 免田小食育データ教材(町内共)

**6月を選択すると...**

名前

- 6月
- 6月よかむ
- あわあわのうた
- キムチ(6月1日)
- ズッキーニ
- ズッキーニ
- だらた
- ハヤシ
- まごはやし
- むし歯になりにくい食べ方(高学年用)
- 給食おみそレシピ(H28.6)
- 歯にいいおやつ
- 手の汚れやすいところ
- 手の洗い方
- 手の洗い方2

**6月の目標に関する食育指導資料**

### 【栄養教諭による食育タイム】



放送を使って、教科での学びや体験活動の感想を他学年にも広める。

「今日のあさぎり町産の食材は5つあります。何でしょう。」

### 【子ども同士による食育タイム】



### 【生産者を招いての食育タイム】



## 2 栄養教諭作成資料の活用

### (1) ふるさとの味が100%登場する献立・栄養教諭作成一口メモ

あさぎり町は地元でとれる食材、また受け継がれている行事食が豊かである。その地元産食材やふるさとの味への理解を深めるために積極的に献立に取り入れるようにした。地元の食材については、献立表に○印をつけて紹介している。

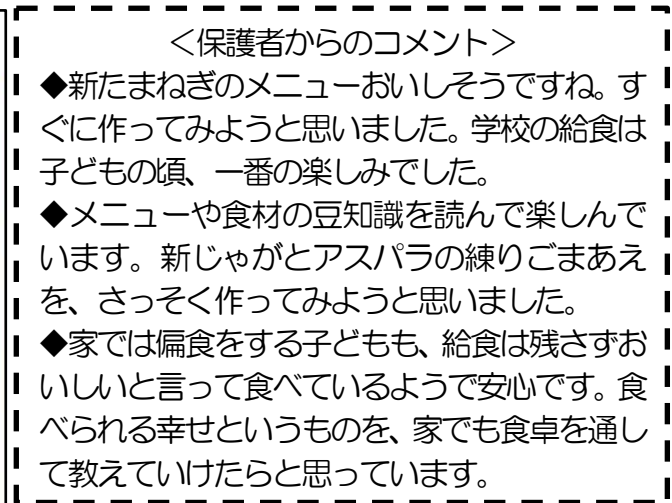
特に味噌や梅干しは給食センターで手作りし、それらを給食にも活用した。使ったメニューの工夫を行った。

### (2) ふるさとくまさんデー

毎月19日の食育の日を「ふるさとくまさんデー」を設定し、熊本県の郷土の味を学校給食で実施する。地場産物の活用促進と、子どもたちにふるさとの自然や食文化・産業についての関心・理解を深めさせ、郷土を愛する心を育てることを目的に、毎月「くまさんだより」としてお便りを配付。家庭からの返信欄も設け、家庭への啓発や保護者のニーズを知る機会となっている。



【ふるさとくまさんだより5月号】



		メニューの紹介			
19	もく	こめこパン	とりとやさいのトマトに しんたまねぎのいためもの フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅうどりにく ぶたにくヨーグルト	パンじゃがいも オリーブオイル でんぶん
20	きん	ポークカレー ライス (むぎごはん)	(ポークカレー) かいそうサラダ	ぎゅうにゅうちりめん ぶたにくチーズちくわ	こめむぎ じゃがいも

【ふるさとくまさんデーの献立】

### (3) お味噌の日

毎月30日を『お味噌の日』と設定し、「みそドレッシングサラダ」「厚揚げの肉みそがらめ」など、みそを使った様々なメニューが登場。10月からは給食センター職員が作った手づくり味噌を使用。

一口メモに「PP」のマークがある日は、プレゼンテーション資料があります。

**PP** 今日はお味噌の日です。日本の伝統的な調味料である「味噌」を使った料理を提供します。「豚肉の味噌漬け焼き」です。味噌に、砂糖やみりんなどを加えてその中に豚肉を漬け込み、味が染みたら焼きます。味噌が肉の臭みをとおり、旨味をプラスしてくれるので、お肉を美味しくいただくことのできる料理です。味わって食べてください。

<選・文>

29	か	チャーハン			
30	すい	おみそのおひ むぎごはん	けんちんじる ぶたにくのみそつけやき ひじきサラダ	ぎゅうにゅう(とうふ) みそぶたにく ツナひじき	

【↑「お味噌の日」の一口メモ】  
【←「お味噌の日」の献立】


### 3 共有フォルダ資料活用

毎日の食育タイムには、校内の「共有フォルダ」にある各月の食育・給食目標や献立にちなんだ資料を使用するようにしている。

共有フォルダの資料は、栄養教諭や給食担当、また、食育・体育部の職員が中心となり、給食目標や食育目標、そして、食育の6つの観点やその日の献立にちなんだ内容をパワーポイントで作成している。その際、5分間の短い食育タイムで無理なく紹介できるように、また、一方的な知識の習得にならないよう児童参加型のクイズ等も取り入れ、多くても3枚までのスライドにまとめるようにした。


これらの資料は、食育タイムの他、食に関する授業等、多くの機会でも活用した。

## 共有フォルダICT資料リスト

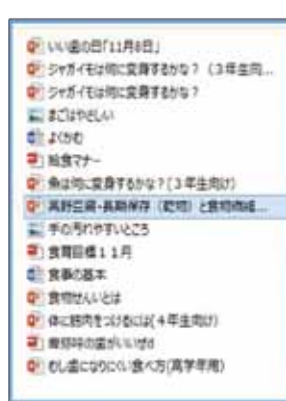


「食育」フォルダ内

各月のフォルダを開くと



六月分



十一月分

各月の食育目標や、給食の献立に関連するICT教材があり、食育タイムで活用できる。

日常指導の工夫

**郷土料理クイズ**


主(おも)に農作業(のうさぎょう)のきゅうけい時間(じかん)にとるおやつのことを何というでしょう。

よ〇〇ん

農作業の時に撮るおやつは?

答えは **よけまん** です。


おにぎりや、おつけものも出たようです。



こんなおまんじゅうも出たそうです

「よけまん」と言っていました。

さて問題です。おまんじゅうの名前は何でしょう。



答えは食育ロードにありますので、さがしてみてくださいね。

食育ロードに行けばわかるよ。

### 【 10月食育タイム資料「郷土料理クイズ」 ※10月食育目標「地域の食べものを知ろう」 】

**高菜づけ**

球磨・人吉でも作られる、郷土料理です。高菜という野菜を漬け物にしたものです。



高菜という野菜を漬け物にします

収穫したら、まず干します。



次に塩漬けにします



「昨日、おばあちゃんがしました！」

「おもし」をせて樽などにつけます。乳酸菌の力でおいしい漬け物になります。




「今日の高菜ご飯おいしいです！」

### 【 10月食育タイム資料「(給食メニューの高菜ご飯にちなみ) 高菜漬け」】

## 4 学び合い、つながり合う交流給食の実施

### (1) 異学年交流給食会

学校給食の楽しみの一つは、友だちや先生と会食することである。7月と食育月間（10月）に、1年生と6年生の半分ずつを入れ替えて行った異学年交流給食では、低学年が高学年から、準備の素早さや給食の食べ方（マナー）等を学ぶことができた。

また、いつもと違うメンバーとの会食を新鮮な気持ちで楽しむことができた。



【1年生と6年生との交流給食】

### (2) 生産者との交流給食会

4年生では、キュウリ生産者との交流給食をおこなった。生産者の方に教室に来ていただき、一緒に給食を食べた。生産者の方々は、キュウリづくりの苦労や、安心・安全を心がけて生産していること等を話してくださった。

普段、何気なく食べていたキュウリだったが、生産者と直接交流したことで、みんなしっかり味わって食べていた。



【児童と生産者との交流給食】

## 5 食に関する指導と日常指導をつなぐ「食育ロード」

低学年棟と中・高学年棟の校舎を結ぶ渡り廊下に、「食育ロード」を設け、食育に関わる啓発資料や体験・展示コーナーを設営し、子どもたちの興味・関心を捉え、食についてのとおきおきの情報が多様な視点から集めている。子どもたちは、お目当てのコーナーで足を止めて思い思いに楽しんでいる。

### 「体がよろこぶおやつ」コーナー



7月の栄養教諭による巡回指導の内容「おやつのはり方」が復習できる。

### バランスのよいお弁当づくり体験コーナー

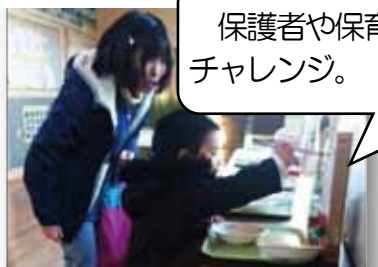


主食・副菜・主菜のバランスは、主食がお弁当の半分。副菜は、残りのスペースを3つに分けた2つ分で、主菜が1つ分…。

### 箸使い名人コーナー



大豆を口に運ぶのは、一番難しいコースです。いつも、チャレンジしている子どもたちが絶えません。



保護者や保育園児も、チャレンジ。

## 食育ロード



学習発表会では、会場に「食育ロード体験コーナー」を設置して、各コーナーを再現し、来校者が体験できるようにした。

### 手ばかり法体験コーナー



### 生産者紹介コーナー



食育クイズ「くうもんGO！」

食育クイズ（全 15 回）を毎週水・木曜日に  
出します。木曜日までに答えをくうもんBOX  
に入れると金曜日に正解が貼り出されます。



甘いのはどっ  
ち？ 洗んでいる  
トマトor浮いてい  
るトマト？



日常指導の工夫

実際に豆に触って答えを考えます。



渋柿か甘柿か、匂いを  
かいて比べています。



見て、触って、匂って、聞いて、口にして、  
五感を使ったクイズコーナーは、いつも人気です。



色々な種  
類のかぼち  
ゃを目の前  
で切って中  
身を比べま  
した。



水の飲  
み比べで  
す。どち  
らの水が軟  
水でしょ  
う。



う〜ん…。迷うな〜。



スイカの  
問題では  
“糖度計”  
を使って、  
両方の甘さ  
を比べまし  
た。

山の魚・海の魚コーナー



川に住む魚、海に住む魚をモールにして飾りました。どんな食べ方があるのかも紹介しています。

ふるさとくまさんデーコーナー



月に1度のふるさと（熊本県内）の食材を使った給食の紹介です。色々な種類のさつまいもを紹介しています。形、大きさ、色など、見て比べることが出来ます。



階段クイズコーナー



免田小食育キャラクター“くうもん”の裏には食に関する問題が書いてあります。



生産者の方へのお手紙コーナー

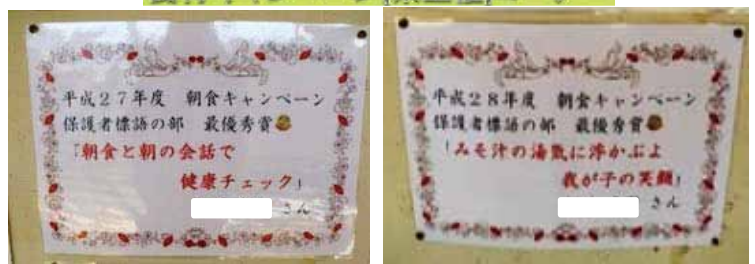


いつも安全でおいしい食材を提供して下さる生産者の方にお礼のお手紙を書きました。

食育ワンポイントアドバイス



食育キャンペーン(県主催)コーナー



栄養教諭の今月のワンポイントアドバイスが掲示されています。