



2学期の給食がスタート♪「カレー大盛にして！」と食欲旺盛な子どもたち☆

日々の食事からSDGsを考えてみよう
～気候変動に具体的な対策を&



海の豊かさを守ろう 編～

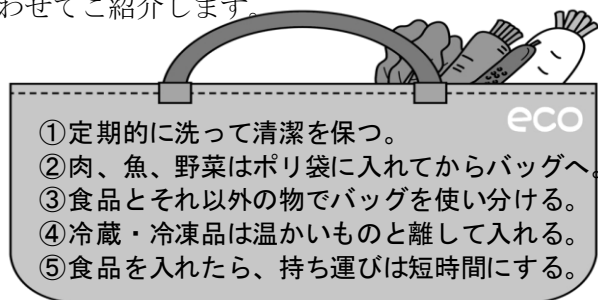


全世界的な課題であるSDGs（持続可能な開発目標）に、大人も子どもも一人ひとりがどのように取り組んでいくかが求められています。

秋の味覚として食卓に並ぶさんま。しかし、日本での水揚げ量は年々減少傾向にあります。諸外国でさんま漁が盛んになっていることやさんまは温かい水を嫌うため、温暖化により海水温の上昇した日本の水域を避けて通るようになってきていることなどが考えられるそうです。

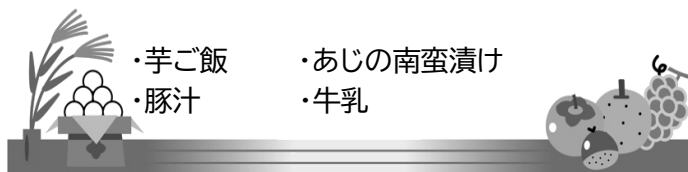
気候変動が、私たちの食生活にも影響しつつあるようです。また、海には流れ着いたごみによって、魚の生育にも影響が出ているそうです。地場で水揚げされた海産物は新鮮でおいしいですね。豊富な海産物の恵みに感謝し、あわせて気候変動や海洋汚染の問題にも目を向けて、自分にできることを考え実行していきたいです。

また、環境保全の一環として、今年7月1日からプラスチック製のレジ袋が有料化され、“エコバッグ”が欠かせなくなりました。食品を入れることが多いので、衛生的に使用するために気を付けたいポイントをあわせてご紹介します。



★今月の郷土料理★

～9月15日(火)実施予定～



夏休みにおこなった食育を紹介します♪

①味覚体験（すみれ・もみじ・たんぽぽ・たけ・きく組）

調味料を表す「さ・し・す・せ・そ」。それぞれ何を表すかわかりますか？子どもたちは、見た目やにおいをひとつひとつ確認し、それぞれの味を知る経験をしました。自分が感じたことを伝えたり、表現する楽しさ、言葉の獲得を目的に行っています。単に「美味しい」のひとことで表現するのではなく、「甘いね」「酸っぱいね」「お味噌のいい匂いがするね」など、食卓での会話を豊かなものにしてみませんか!?

調味料の「さ・し・す・せ・そ」

㊟：砂糖

㊦：塩

㊧：酢

㊨：しょうゆ

㊩：味噌



②茹で卵の殻むき（幼稚園・保育園3歳以上児）

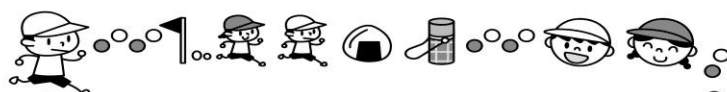
いつもは、殻をむき、食べやすく切ってある茹で卵。今回は、茹でたまごの卵を子どもたちが自分でむいて食べます。殻ってどうやってむいたらいいのでしょうか？教えあいつこが始まります。

殻にひびを入れる力加減にもそれぞれ個性が出ます。もしかして、「生卵なのでは？」と疑うお友達もいました。地道な作業ですが、卵に集中して真剣な様子でした！



③だしとり体験（あすなろ年長児・きく組）

昆布と煮干し、かつお節を使って「だし」をとり、「だし」本来の味を味わいました。昆布や煮干しは水に浸しておくで大きくなる事やだしが出てくると、透明な水に色がついていく様子など発見がたくさんありました。この日の給食では、お吸い物をじっくり味わって食べていましたよ(*^-^*)



～9月の献立についてお知らせ～

9月24日（木）・25日（金）は幼稚園の運動会総練習です。この日に飲む給食の牛乳は200mlと通常より量を多くし、子どもの好きなメニューを準備しています。

