



食育だより9月

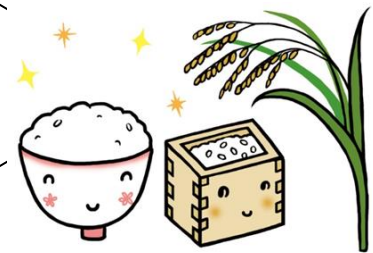
★おうちのひとと、よんでください。

令和4年9月22日
宇都宮市立富士見小学校

「暑さ寒さも彼岸まで」といいますが、少しずつ秋らしさを感じられるようになりました。給食も夏の料理から、秋の食材を使ったメニューへと変化していきます。

みなさんが元気いっぱい過ごせるように、栄養と愛情がたっぷりの給食を作りたいと思っています。

ことし
今年もおいしい新米
ができました。



こめ つく すずきやすお
お米を作っている鈴木康男さんと、
まつもととみお
松本富男さんです。

◎宮の原学校園では、2020年から、農薬や化学肥料を通常の半分以上の使用量でお米を作っている特別栽培米でごはんをたいています。

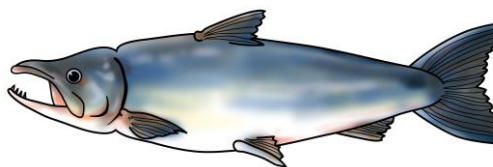
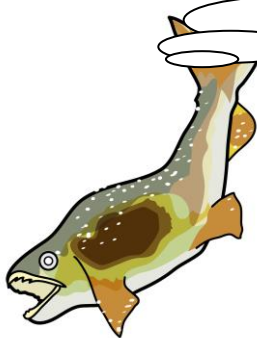
特別栽培米は、田んぼの草取りや水の調節など、とても手間がかかってたいへんですが、おいしくて安全なごはんを食べてもらうために、努力してくださっています。

※裏面に続きます。

◎わたしたちの食べているお米は、
富士見 小の少し西にある「上欠」と
いうところで作っています、姿川の
きれいな水を取り入れてみごとなお
米ができました。

◎農家の方々の努力によって、一時は
地区の沼などからほとんどいなくな
ってしまった「タガメ」などの生き物
たちがもどってきています。

♥ 今年も栃木県からおいしい魚
とヨーグルトをいただきました。



栃木県にはおいしいものがたくさんありますが、「アユ」や「ヤシオマス」という魚もそうです。
26日(月)には「アユのかんろ煮」30日(金)には「ヤシオマスのたまりづけ」で、おいしい給食
を食べてもらいます。

また、栃木県は北海道に次いで牛乳がたくさんできます。その牛乳を使ってできたおいしい
ヨーグルトを10月4日(火)にいただけることになりました。お楽しみに！