

この給食だよりは滋賀県学校給食会ホームページでもご覧になれます

<https://www.shigakyu.or.jp>

編集・発行 公益財団法人 滋賀県学校給食会

大津市京町四丁目3番28号 TEL.077-522-3066

ふるさとへの誇りと食の大切さを感じる食育

本校がある南比都佐小学校区は日野菜の栽培が盛んで、500年もの間、日野菜の原種を守り続けてきた伝統的な作物のある地域です。そうした中で、ずっと原種を守ってこられた農家が辞められるということを知り、それではいけないと平成12年より本校の職員と子どもたちが日野菜のことについて学び始め、地元の特産物を生かした学習に取り組み始めました。平成17年度には本校所在地である深山口に「日野菜原種組合」が設立され、地域の方と学校が一緒になり、ふるさとの伝統を守る活動を行っています。

そのような経緯から、本校では日野菜を全校で栽培し、伝統的な漬け方である「えび漬け」に加工しています。コロナ禍ということもあり、学校で食べる



・日野菜の原種

日野町立
南比都佐小学校自分たちで作った
日野菜はおいしい!

・えび漬け

ことはできませんでしたが、自分たちで育て、自分たちで漬けた漬物は家族とともに食卓で感謝しながらいただくことができました。また、3・4年生においては総合的な学習で日野菜について探究活動を行っています。他地域の伝統的な野菜と比較栽培することで日野菜の良さを再発見したり、水や土などを変えての比較栽培を行うことで、日野菜栽培の未来を考えたりすることができました。自分自身で探求していくことにより、さらに日野菜を好きになり、ふるさとへの誇りを感じていました。

日野菜は学校給食でもよく提供されています。漬物やサラダなど様々な料理で使用され、子どもたちも食べられたその味を毎回楽しんでます。また、本校は本校で給食を作っています。作る側と食べる側が毎日顔を合わせており、「作ってくれてありがとう」「きれいに食べてくれてありがとう」と日常的に言葉が交わされています。作り手が見えることは子どもたちにとって安心で、かつ感謝の気持ちを持ちやすい環境とな

り、給食の大切さやありがたさを実感することができています。さらに、1月にある給食週間では栄養教諭の先生に、各学年に食育の授業をしていただいています。1～6年まで系統立てた授業で、充実した学習となっています。また、感謝の気持ちを伝える期間とし、いつもたくさんの方に支えられながら生活していることを再認識しています。

「日野菜」鯛そうめん
「御講汁」

・日野の郷土料理

昨年引き続き、コロナが収まらず、思うように食育が進められない一方で、職員が知恵を絞り、コロナ禍でもできる食に関する学習を行いました。5・6年生では、東京の食品会社とコラボし、オンライン授業を行い、新商品案の発表を行いました。子どもたちは地元特産品の日野菜や近江牛を使ったチャーハンを提案するなど、自分たちのふるさとのものを世界の人に食べてもらいたいと、自信をもってプレゼンテーションしていました。

子どもたちがふるさとに誇りを持ち、給食をはじめ、「食」に関して幅広く学習し、食の大切さをより感じていけるよう、学校と地域が知恵を出し合い、教育活動を行ってきたいと思っています。



・日野菜の栽培

地元
特産物を使った
チャーハンを提案!

・オンライン授業

食で育む 元気でこころ豊かにくらす滋賀をめざして

滋賀県教育委員会事務局保健体育課

滋賀県では、「食で育む 元気でこころ豊かにくらす滋賀」をめざして食育を推進しており、滋賀県食育推進計画（第3次）には「学校給食における地場産物を使用する割合を増やす」目標があります。学校給食で地場産物を使用することは、地域の自然、文化、産業等について理解を深めるとともに生産者の努力や食への感謝の気持ちを育む上で重要なことです。また、学校給食には、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達や食に関する正しい理解と適切な判断力を養うなど大切な役割があります。これらの役割が果たせるように各学校では工夫された学校給食が実施されていますので、ここでは学校での取組を紹介します。

2021湖っ子食育大賞 決定!!

県教育委員会では、学校の特色を生かした食育活動を推進しています。参考となるような取組を募集し、優秀な学校を「湖っ子食育大賞」として表彰しています。

今年度の受賞校は、審査の結果、次のとおり決定しました。

- 《大賞》 ● 甲賀市立信楽小学校
- 《優秀賞》 ● 守山市立物部小学校
- 彦根市立佐和山小学校
- 野洲市立野洲小学校
- 滋賀県立甲良養護学校

大賞の甲賀市立信楽小学校は、「仲間と楽しく学ぼう!」をテーマに取り組みされました。毎月、「食育の日」には資料を見た後、各自の食習慣を振り返る

ことにより生活習慣の改善や向上に努められました。家庭科や特別活動などの学習では、栄養教諭と担任とで食育の授業が行



われていきます。また、給食委員会が中心となり、「残さず食べよう」の動画を作成したり、残食の少ない学級を表彰したりするなど残食の減少に取り組みされました。さらにPTA厚生部が「元気になる朝食レシピ」を募集し、学校で掲示したり食育だよりで知らせたりするなど、学校と地域が連携した食育の活動が評価されました。

全国学校給食週間

1月24日から30日の間は全国学校給食週間でした。この期間は、学校給食の意義や役割等について、理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に毎年全国で実施されています。県内の学校でもこの期間を中心に、地元産の食材を多く取り入れた献立や郷土料理、リクエスト献立など特別メニューが提供されました。



写真提供:滋賀県立草津養護学校

** こんだて **

- ごはん
- 牛乳
- ワカサギのからあげ
- にびたし
- 豆腐入りみそ汁

地場産物を取り入れた献立

県では学校給食における地場産物活用率30%（食材数ベース）を目標にし、各市町や学校では地場産物や郷土料理を取り入れた献立を提供しています。今年度も近江しゃもや湖魚の学校給食提供事業等を積極的に活用した献立が登場しました。滋賀県の農畜水産物を知る良い機会となりました。



写真提供:滋賀県立新旭養護学校

** こんだて **

- アメノイオごはん
- 牛乳
- いかのかりんあげ
- 小松菜の炒り煮
- かぼちゃのみそ汁

(アメノイオごはんは、ピワマスを使った炊きこみごはんです)

滋賀県学校給食用パン・麺が滋賀県産小麦100%使用へ!!

令和4年度から、滋賀県学校給食用パン・めんの原料である小麦粉が滋賀県産小麦100%に変わります！
滋賀県産小麦を10%使用しはじめてから20年。滋賀県学校給食協同組合を中心に関係各所の協力のもと滋賀県産小麦100%で供給します。

滋賀県の学校給食における県産小麦使用のあゆみ

- 平成14(2002)年度～ 全国一律の学校給食用小麦粉(パン・ソフトめん・中華麺)の規格がなく、都道府県で独自規格を設け供給することになる。滋賀県産小麦は収穫量は多いものの、パンや麺にむく品種の生産が少なかったことから製パン/性などを勘案して**滋賀県学校給食用小麦粉の規格を滋賀県産小麦10%使用**として供給を開始
- 平成16(2004)年度～ **滋賀県学校給食用小麦粉の規格を滋賀県産小麦20%使用**に変更
- 平成20(2008)年度～ 滋賀県製麺工業協同組合開発の**滋賀県産小麦100%使用「近江うどん三方よし」**の取扱を開始
- 平成28(2016)年度 滋賀県学校給食協同組合にパン製造にむく滋賀県産小麦の確保をしていただき**滋賀県産小麦100%使用「滋賀の小麦パン」**を11月に供給
- 平成29(2017)年度 **滋賀県産小麦100%使用「滋賀の小麦パン」**を6月に供給
- 平成30(2018)年度～ **滋賀県産小麦100%使用「滋賀の小麦パン」**を6月・11月に供給
- 令和2(2020)年度～ **滋賀県産小麦100%使用「滋賀の小麦パン」**を11月・1月に供給(新型コロナウイルス感染症の影響により6月の供給ができなかった)
- 令和3(2021)年度 **滋賀県産小麦100%使用「滋賀の小麦パン」**を6月・11月・1月に供給
- 令和4(2022)年度～ **滋賀県学校給食用小麦粉の規格を滋賀県産小麦100%使用**としパン・ソフトめん・中華麺を供給開始

※天候等により、やむを得ず原材料を変更する場合があります。

小麦栽培農家さんに聞きました

小麦の栽培で大変なことはありますか？
小麦の品質は天気で大きく変わります。収穫時期には天気を見ながら、夜遅くまで収穫することもあります。

滋賀県産小麦が学校給食のパン・めんで使用されます。このことについてどうですか？
とてもうれしいです！滋賀県の子どもたちに食べてもらえるとと思うと、よりよいものを作りたいという、やる気にもつながります。

パンや麺等の原材料の小麦は85%以上が輸入品です。そのなかで、滋賀県産の小麦で給食のパンや麺が作られることが特別なことだと知ってほしいです。

滋賀県の小麦のM×知識

滋賀県では小麦がどれだけ収穫されているの？

農林水産省令和3年度小麦農産物検査(速報値)より

**約2万トン滋賀県は全国第7位！
国産小麦の約70%は北海道産**

都道府県名	検査数量(トン)
1位 北海道	748,477
2位 福岡県	76,471
3位 佐賀県	57,700
4位 愛知県	29,071
5位 三重県	22,625
6位 群馬県	20,997
7位 滋賀県	20,501
8位 熊本県	19,821
9位 埼玉県	19,373
10位 茨城県	13,270
その他	78,666
合計	1,106,972

滋賀県の小麦の多くが、水田転換畑により作付けされています。

※水田転換畑とは…水稲作(お米)用の水田を麦や大豆等を作る畑として利用すること。

滋賀県ではどのような品種の小麦が作られているの？

農林水産省令和3年度小麦農産物検査(速報値)より

パン用品種は10%以下

品 種	数量(トン)	主な用途
農林61号	8,662	菓子、天ぷら粉、めん
ふくさやか	4,994	めん、菓子
びわほなみ	4,648	めん
ミナミノカオリ	1,282	パン、めん
シロガネコムギ	718	菓子、めん
ゆめちから	187	パン、めん
その他	10	

「びわほなみ」は近江うどん三方よしに使用中

「ミナミノカオリ」「ゆめちから」は滋賀県学校給食用小麦粉としてパン、ソフトめん、中華麺に使用します。(使用品種は今後変更になることがあります)

滋賀県学校給食用小麦粉には約500トンの小麦が必要

滋賀の小麦栽培ごよみ

品種によって時期は前後します

準備

～10月下旬

お米を収穫した後の田んぼを耕し、水が抜けやすくするため、溝をつくります。麦の栽培は水はけのよい土壌が必要です。



播種

10月下旬～11月上旬

種をまき、最初の肥料も同時にまきます。



出芽

11月中旬～11月下旬

小さな芽がでてきます。



生育

12月～4月頃

- 麦ふみ** 12月下旬～2月上旬
根と土を密着させて、麦が枯れるのを防いだり、茎数を増やすためなどで、出芽した麦をふむ作業を数回行います。(土壌が湿っているなどの状況によりしないこともあります)
- 追肥** 1月上旬
茎数を増やすための肥料をやります。
- 穂肥** 2月下旬
穂に栄養をあたえ、小麦がたくさんとれるようにする作業です。

寒さに耐えて、これからの成長に備えています



出穂

開花

4月～5月中旬

- 実肥** 4月下旬
質のよい小麦にするための肥料をやります。



肥料を入れたタンクの重さ約30kg! これを背負って畑を歩きます

登熟・収穫

5月中旬～6月中旬



いよいよ収穫です。収穫できる状態で雨にかかると品質が悪くなるので、天候を見ながらの収穫になります。

写真提供:株式会社イカリファーム

令和3年度版

滋賀県の学校給食



学校

わがまちの自慢! 一押し

高島市 高島デー給食



- ・アメノイオごはん
- ・牛乳
- ・野菜のかき揚げ
- ・切り干し大根のうま煮
- ・はなびらたけのすまし汁

大津市 滋賀の産物を食べようデー



- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・いさぎのから揚げ
- ・ひじきと打ち豆の炒め煮
- ・こまつなのみそ汁

野洲市 中学生考案献立



- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ささみのねぎだれからめ
- ・切干大根の煮物
- ・野菜のみそ汁

近江八幡市 心つながるふるさと給食「郷土料理を味わおう」



- ・アメノイオごはん
- ・牛乳
- ・かき揚げ
- ・赤こんにゃく煮
- ・打ち豆汁
- ・でっちゃんかん

守山市 守山の日



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・守山ほたる葱焼き鳥
- ・守山産なばなのマヨ和え
- ・守山産大根のみそ汁

東近江市 びわこの日、カルちゃんの日



- ・白飯
- ・牛乳
- ・こあゆの南蛮漬け
- ・昆布和え
- ・泥亀汁

草津市 食育の日・地場産物・郷土料理献立



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・たてぼしとさつまいものかき揚げ
- ・小松菜とはくさい菜のおかかあえ
- ・打ち豆汁

日野町 日野町の行事食を味わおう



- ・肉飯
- ・牛乳
- ・小松菜のごま和え
- ・五菜汁

栗東市 市制施行20周年記念特別給食



- ・わかめごはん
- ・牛乳
- ・近江牛の焼き肉
- ・こまつなおかか和え
- ・地元の産物たっぷりみそ汁
- ・お祝いクレープ

竜王町 竜王産の近江牛肉、特産物を使った献立



- ・竜王産ももジャムパン
- ・牛乳
- ・近江牛のビーフシチュー
- ・あわび茸のソテー
- ・ごぼうチップス



給食献立



長浜市 「いただきます」のあとは野菜から食べよう



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・冬野菜カレー
- ・和風ポパイサラダ
- ・野菜ゼリー

米原市 ふるさと滋賀給食の日



- ・発芽玄米入りごはん
- ・牛乳
- ・かしのじゅんじゅん
- ・小あゆの唐揚げ
- ・赤かぶの昆布漬け
- ・納豆

彦根市 滋賀の日献立



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・こあゆのかりん揚げ
- ・ゆかりあえ
- ・近江しゃものじゅんじゅん

多賀町 多賀の食材を味わい、地元の食材に感謝しよう



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・多賀ちゃんこ
- ・焼きぎょうざ
- ・にんじんしりしり

豊郷町 みんなだいすきとよさとカレー



- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・とよさとカレー
- ・野菜サラダ
- ・福神漬け

甲良町 湖魚を味わう献立



- ・わかめごはん
- ・牛乳
- ・こあゆのレモン風味
- ・野沢菜あえ
- ・豆腐のみそ汁
- ・お米のムース

愛荘町 愛荘町の地場産物を味わおう



- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・他人どんぶりの具
- ・愛荘大豆のかりかり揚げ
- ・小松菜のごま和え

湖南市 滋賀県の郷土料理を知ろう献立



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・揚げえび豆
- ・キャバツの甘酢和え
- ・近江しゃものじゅんじゅん

甲賀市 「忍者の日」給食



- ・黒影ごはん
- ・ごま塩
- ・飲むヨーグルト
- ・忍忍コロッケ
- ・忍ねぎのサラダ
- ・近江牛たっぷり忍者なべ
- ・甲賀市産にんじんとみかんのゼリー

レシピ等詳しい献立の情報は、滋賀県学校給食会のHPに掲載していますのでこちらをご覧ください。



<https://www.shigakyu.or.jp/>

滋賀県学校給食会

検索



「子どもたちに湖魚を食べて学ぶ機会を」

滋賀県農政水産部水産課

●滋賀県の漁業の現状

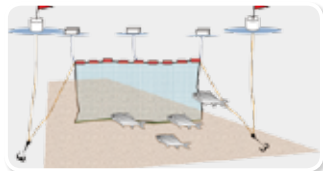
琵琶湖は滋賀県の面積のおよそ1/6を占める日本最大の湖であり、400万年の歴史を有する世界でも有数の古代湖です。海とは隔絶されたこの広大な閉鎖性水域では、長い年月をかけて多くの固有種を含む多様な魚介類が育まれてきました。現在、琵琶湖には110種の魚介類が生息しており、そのうち45種は琵琶湖固有種です。

そんな琵琶湖では様々な漁法を駆使して漁業が営まれています。代表的な漁法をいくつか紹介します。「えり(鰯)」は湖岸から沖合に向かって矢印型に網を張り、湖岸に寄ってきた魚を「つぼ」と呼ばれる部分に誘導して、漁獲する定置網の一種です。学校給食でお馴染みのコアユやイサザなどを獲ります。



えり漁

「沖びき網」は漁船を使用して網を巻き上げる底びき網の一種です。魚の移動にあわせて自由に漁場を変えることができます。ゴリ(ヨシノボリの稚魚)やイサザ、エビ、ワカサギ、ホンモロコなどを獲ります。「刺網」は水中にカーテンのよう



刺網漁

に網を張り、その網にからまった魚を獲る漁法です。ビワマスやフナ、コアユなどを獲ります。「貝びき網」は「マンガン」と呼ばれる鉄製のつめのような漁具を湖

底に沈め、漁船で引いてセタシジミやタテボシガイ等を採る漁法です。これらの漁法は、滋賀県独自の発達を遂げてきたものが多く、漁具の素材が変わり、動力を取り入れた現在も、古人が編み出してきた伝統の漁業が受け継がれています。

このような多様で豊かな恵みのもと、琵琶湖漁業は発展し、湖魚を利用した独自の食文化が育まれてきました。特に平成10年には湖魚のなれずし、湖魚のつくだ煮、アメノイオご飯が滋賀県の無形民俗文化財に選択されています。

しかし、近年琵琶湖を取りまく、さまざまな問題によって、漁業を支える在来魚介類の多くが減少するとともに、漁業者の減少・高齢化が進んでおり、琵琶湖漁業は非常に厳しい状況に陥っています。一方、関係者と一体となり資源回復の取組を進めてきた中で、ホンモロコなどの一部の魚種では資源の状況が回復傾向にあるなど、明るい兆しも見えてきています。さらに消費・流通を充実させ、多くの方に湖魚を食べていただけるよう、取組を進めています。

●滋賀県水産課の食育の取組

滋賀県水産課ではこれまで、湖魚を中心とした独自の食文化の継承を目的とし、湖魚食材の利用の拡大を図るため、学校給食食材としての湖魚の提供や出前授業に取り組んできました。

しかし、学校給食で湖魚を食材として使用するにあたり、湖魚食材に関する情報(魚種や献立など)が少ないことや、ビワマスなど魚種によっては、学校給食にとり入れたくとも価格が高いことや骨が硬く子どもにとって食べにくいために献立に入れることが難しい等の課題が挙げられました。



献立:ビワマスの塩焼き

それらの課題を踏まえ、これまでの事業内容を見直して、子どもたちに様々な湖魚を食べてもらえるよう、また学ぶ機会が増えるように以下のような取組を進めることが必要と考えます。

- ①各市町や共同調理場、栄養教諭等の方々などによる勉強会や試作会等への食材や情報の提供等の支援、学校給食用料理コンクール等の取組を通しての湖魚献立の掘り起こしや普及
- ②ビワマスや大アユ、より食べやすく加工された湖魚など、価格が高い食材費への支援
- ③出前授業(講師派遣、湖魚の食育教材の提供)
改めてご案内させていただきますので、関係者と連携を図りながら進めていければと思います。



出前授業風景

●終わりに

近年、学校給食においても地域の食文化や産業に関心を持ってもらい、食べ物や生産者に感謝の気持ちを醸成する教育的効果をねらいとした地場産物活用の取組が盛んになってきています。琵琶湖の恵みを食べることは、身近にある琵琶湖を知ることにつながり、琵琶湖について考えるきっかけにもなります。我々水産課としましても、子どもたちにそのような機会が増えるよう、皆さまと一緒に食育の推進に努めたいと考えております。

水産課では湖魚の魅力やおいしい情報をお届けしています!



琵琶湖
八珍HP



水産課公式
Facebook

自立献立 自慢料理

● 守山市立守山南中学校
栄養教諭 中山 隆子

守山市は、市内の小学校9校全てが自校調理で給食を提供しており、今年度9月から新たに守山南中学校でも自校調理での給食を開始しました。来年度9月には他の中学校3校でも自校給食が開始となり、市内全ての小中学校で給食が提供されることとなります。

自校給食の利点は、きめ細やかな食物アレルギー食の提供ができるだけでなく、手作りを中心とした、できたてでアツアツの給食を食べられることもあります。10月に全校生徒を

対象に実施したアンケートでは、「毎日の給食が楽しみである」と約8割の生徒が答えており、その結果、本校の残食率は6%程度（主食・副食を合わせた2学期平均）となっており、小学校よりも残食が少ない日もあるほどです。

守山の日

守山産の食材を多く使用する「守山の日」献立を月に2回実施し、地産地消を推進しています。



- ごはん(守山産みずかがみ)
- 牛乳
- 焼き厚揚げの守山産ねぎあんかけ
- 味つけ守山矢島かぶらときゅうり
- 近江しゃも入り和風根菜カレー

★焼き厚揚げの守山産ねぎあんかけ

材料 (1人分)

● 一口厚揚げ 65 g

【あんかけのたれ】

◆ 青ねぎ(守山産) 5 g

◆ 水 5 g

◆ 片栗粉 0.5 g

◆ 濃口しょうゆ 4 g

◆ 三温糖 1.5 g

◆ おろししょうが 0.5 g

◆ 日本酒 3 g

◆ 米酢 1 g

作り方

① 厚揚げは、フライパンで両面を焼く。

② 青ねぎは小口切りにし、**A**と水と一緒に火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

③ **2**のたれを焼いた**1**にかける。

食への関心を
高めるために...



給食の時間には、全校放送でその日の食材について手づくりのポスターで紹介したり、調理の様子を撮影した動画や、農家の方取材した動画を放送したりしています。毎日食べている給食について詳しく知ること、食への関心が高まるよう取り組んでいます。



1 はじめに

本校は長浜市の姉川沿いの静かな田園地帯に位置し、伊吹山が見える自然豊かな地域にある、知的障害と肢体不自由併置の特別支援学校です。本校（長浜市）には小学部・中学部・高等部が、伊吹分教室（米原市・伊吹高校併設）には高等部の一部の生徒が在籍しています。

本校には、障害特性による偏食やこだわりから食べること自体が課題である児童生徒や嚥下や咀嚼が困難な児童生徒が在籍しており、普通食の他にきざみ食やペースト食等も提供しています。学校として、一人ひとりの教育的ニーズを把握し、発達や障害に応じた教育を行うことを目標のひとつとしています。

2 本校の取組

① 栄養教諭と連携した食育

本校では各学部の実態に応じて、食に関する指導を行っています。今年度中学部では、タブレット端末を活用した授業を実施しました。栄養教諭が「今日の給食について」の話を教室でした後、



栄養教諭は厨房に移り、タブレット端末に入っているコミュニケーションツールを使って厨房と教室をビデオ通話で繋ぎ、給食を作っている様子を生中継する授業をしました。ビデオ通話なので会話ができ、厨房の様子を見ながら生徒の質問に答えたり、生徒が関心を持ったところなどを見せたりすることができました。ただ教室で給食について学ぶだけでなく、実際に作っている様子を見ることで給食を作る大変さを実感でき、授業後の給食では苦手の食べ物も食べようとする姿が見られました。

② 高等部・伊吹分教室作業学習で収穫された野菜の給食での使用について



作業学習の農園班では季節ごとに様々な野菜を栽培し、たくさん収穫ができる時には給食で使用しています。生徒自身が野菜の泥を落として商品にできるように洗浄したり、納品書を書いたりしています。また野菜を使用する日には、給食だよりやお昼の放送で紹介しています。自分たちで収穫した野菜が使われ、全校で紹介されることで農園班の生徒の自信につながっています。

③ 児童生徒会の取組

児童生徒会では、毎月の「おいしがうれしが献立」の日や特色ある献立の日の給食時間に、献立の特徴や食文化、栄養の話などを放送しています。

給食週間のリクエスト給食では、児童生徒会が主体となりアンケートを実施し、メニューを決めました。アンケートのためのポスター作りや決まったメニューについての放送原稿を考えるなど、さまざまな食に関する活動を行いました。児童生徒会が主体となることで、全校の児童生徒にとって、より身近に感じ、1月の給食週間に向けて期待を高めることができました。



④ 学校ホームページでの啓発

本校のホームページでは、特別な献立の日の給食や人気給食メニューのレシピなどを掲載しています。家庭や地域の方々にも給食に関心を持ってもらいたいと思っています。



3 終わりに

給食を通して少しでも食べることの楽しさやおいしさを知り、卒業後の自立に向けて様々な食の経験を積み、生きていく上で欠かせない「食べること」の基本を身に付けてほしいと願っています。心身ともに健やかな成長につながられるように、実態に応じた食育をこれからも進めていきたいと思えます。

編集後記

『お米が入っている米櫃(びつ)から、一粒だけ米を取っても減ったとは分からない。反対に、一粒入れても増えたかどうかは分からない。しかし、このことを1年・2年続けると、減ったか増えたかは明らかに目に見える。勉強も同じで、一日勉強したから賢くなるわけではなく、一日怠けたからできなくなるものでもない。しかし、1年・2年続ければ、必ず変わってくる。』これは、江戸時代6代将軍に仕えた、新井白石が父親から教えられた言葉と聞きました。「続けることが大切であり、継続が自分自身を高めることとなり、素晴らしい自分に変わっていくことにつながる」ということで、一粒の米を私たちの周りにある色々なことに例えて考えることが重要で、子どもも大人も大切にしたい言葉だと思えます。

今年度3号目となります最終号第229号を発行することができました。心よりお礼申し上げますとともに、皆様方には今後ともお力添えを賜りますことをお願いいたします。