



令和7年10月号
No.19



食べているよ！「学校給食米」

公立保育園の給食で提供しているお米は、市内8小学校区で栽培された「学校給食米」です。園内で炊飯した炊き立てのごはんを3歳未満児は毎日、3歳以上児は『ほかほかごはんデー』として、クラスごとに月1回食べています。栽培のスペシャリストたちが、丹精込めて作ったお米は、市内小中学校の給食でも提供されています。

和楽保育園 お米の収穫&おにぎりパーティ！

春、お米の種から育てた稲が、夏の暑さに負けずにぐんぐん育ち、たくさんお米が実りました。みんなで稲刈りをして、そのお米でおにぎりパーティーをしました。自分でぎゅっと握ったおにぎりを頬張る笑顔からは収穫の喜びと感謝の気持ちがあふれていました。



こんなに小さいお米の種からお米ができるの～？？



僕より大きい？

稲刈りがんばるぞ！



脱穀ってたいへんだね～



おにぎりできた！



ごはん量の目安

成長に合わせて各年齢の目安量に増量していきましょう。

1～2歳児	80～90g
3歳児	100g
4歳児	110g
5歳児	120g



発行：見附市教育委員会こども課
こども家庭センター
0258-62-1700

食育だより
ぱくぱく



みつけ食育
応援サイト

