



令和6年10月号
No. 7



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。

ごはん量足りている？

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



ほかほかごはんデーの日は目安量を盛り付けて食べています。

個人差もありますが、その日の体調や食欲なども影響します。おかずや間食が多くなっていないか、振り返ってみましょう。

地消地産×食育

「地元で生産した農産物を、地元で消費する」＝「地産地消」
この考え方に加えて「消費があって生産が成り立つこと」を考慮し、「地消地産」という言葉で、地元農産物の地元消費を推進しています。学校給食米は5品種！そのうちコシヒカリだけを袋詰めした、新ブランド米「小学校米」を商品化。毎年10月頃から市内のスーパーなどで販売されるので、ご家庭でもぜひお試しください！地元の米を知る、農業を知る、流通を知る、たくさんの食育が詰まっています。今回は桜保育園のお米作りの食育活動を紹介します。

桜保育園 お米作りに挑戦！

春にすみれ組がバケツ稲の苗植えをしました。外に遊びに行くと「少し伸びたかな～？」と覗きながら生長を楽しみにしていました。8月末頃にはすみれ組の背の高さくらいまで生長し9月下旬には無事、収穫を行うことができました！この後、乾燥、脱穀、精米していただきます！

<苗植えの様子>



うまく
できるかな～

ぼくと同じくらい
の大きさだね！

<収穫の様子>



刈るとき、
どきどきしちゃうな～

ちからいっぱい
ぎゅっ～とにぎって！

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

子育て支援サイト
スマイルみつけ



みつけ食育
応援サイト

