

いばらきし のうさんぶつ
茨木市の農産物

米 全域

青とう (見山地区)
5月中旬ごろになえをうえて、7月から10月にかけで収穫します。

ようえきさいばい (太田)
つちをつか 土を使わないで、水にひりょうを入れて育てます。

年	農家の数
1980年	2500
1990年	2000
2000年	1800
2010年	1500
2015年	1,239

【茨木市のお米のとれた量】
1,710 t
(近畿農林水産統計年報H29~30版より)

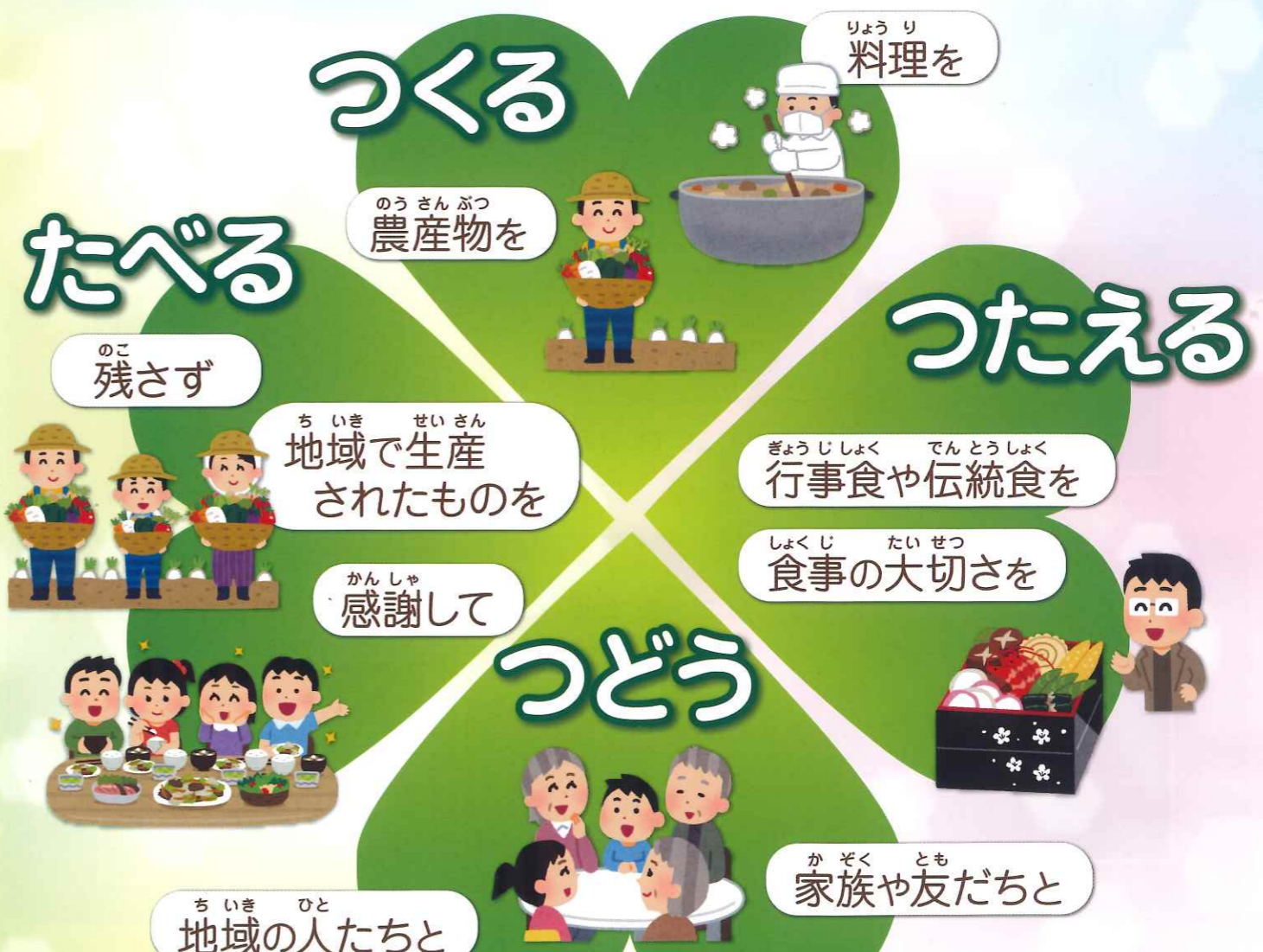
小学校3・4年社会科
「わたしたちの茨木」より一部抜粋

しょくいく つうしん
食育ネットワーク通信

Vol.3

11月は茨木市食育推進月間です

日本や地域の行事食、茨木市の農産物について考えてみましょう



<おわりに>

毎日食べる食事や保育所・幼稚園・学校の給食は、皆さんにたくさんの学びを届けてくれています。

昔からの日本食、つまり季節に合わせた伝統食・行事食や茨木で作られる旬の農産物(米・野菜・みそなど)など様々なことを知ることができます。

食事をするとき、農産物を作ってくれた人、料理を作ってくれた人々のことを思いながら、みなさんで楽しく食べることが、みなさんのところとからだを育ててくれます。

このパンフレットを通して、日本の伝統食や行事食、地元の農産物について考えるきっかけになればと思います。

保育所・幼稚園での食育の取り組み

伝統食・行事食の実施

日本の伝統である和食中心の献立を積極的に実施しています。
 ひじき、高野豆腐、切干大根、煮魚など、普段の食事から経験をすることで、
 子どもの頃から和食文化になじみを持てるようになります。
 1月にはおせち料理、3月にはちらしずしなどの行事食も取り入れ、紹介します。



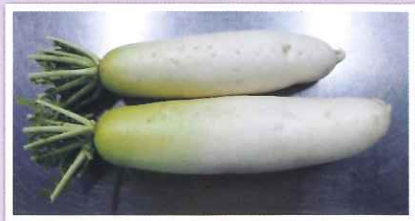
田作り、紅白なますを献立に実施
おせちのいわれを教えてください



ひじきについての説明をしています

茨木市産の野菜の使用

月に一度、地場産の野菜を使用した給食を実施しています。

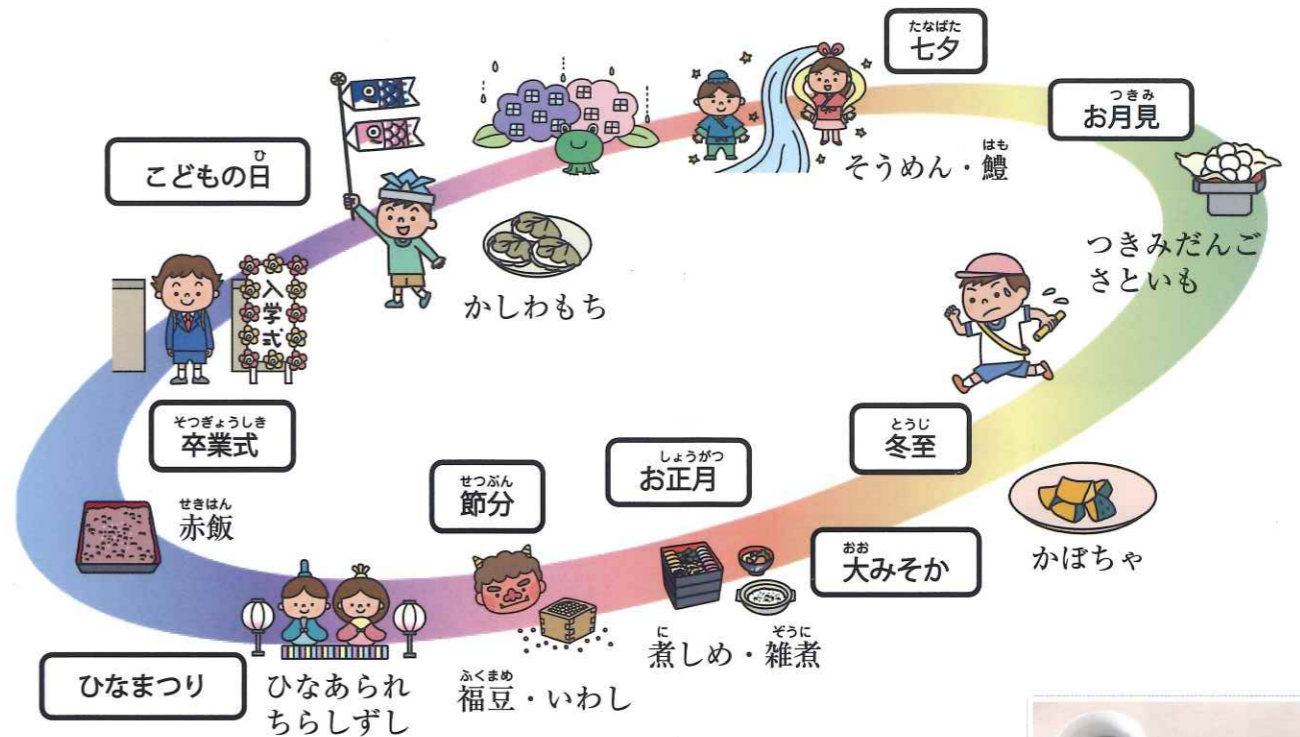


菜園活動やクッキング活動など、子どもが食に触れる機会を多くつくっています。
 日々の活動の中で、色々な食経験を積み、五感が育まれていきます。



学校給食の行事食

小学校では入学式、運動会、卒業式などの行事があります。また、地域ではむかしから行われている祭りなどの行事もあります。このような行事には、その季節や内容にあった行事食があり、それぞれに意味が込められています。
 給食でも行事を楽しめるように、また食文化を知ってもらえるよう行事食を取り入れています。



中学給食(選択制)では9月『十五夜』(里芋)・12月『冬至』(かぼちゃ)・1月『お正月』(ぶり・煮しめ・きんとん・なます)・2月『節分』(いわし・福豆)・3月『ひなまつり』(さわら・三色団子)の行事食があります。



小学校給食の「日本の味めぐり」



「皿うどん」長崎県の郷土料理で、油で揚げた麺の上に、イカ、豚肉、野菜などの具を炒めたあんをのせたものです。



「けの汁」細かく刻んだ野菜を昆布だして煮込む青森県の料理です。お正月が終わった7かた日ごろに食べるそうです。

学校給食に出る茨木市産の野菜

