

マップで表したように、保谷小では多くの市内農家の方々から旬の野菜や果物などを納めていただいています。各農家さんからの品目が増えてくる時期には、ありがたいと思う一方、地元の八百屋さんにはキャンセル時に急な対応などでご協力をいただいています。

このところ、天候不順のため、地場農産物の使用が少なくなってしまうという現状もありますが、できる限り、地産地消をすすめていきたいと思っています。

その他、**産地直送**でもお世話になっています。

- ☆ 新潟県十日町（臼井農園）から…米、みそ、いも類、野菜類を届けていただいています。臼井農園の臼井隆さんには“お米の学校”でも5年生がお世話になっています。
- ☆ 北海道の江別製粉から…国産小麦粉・スパゲティ・マカロニなどを宅配便で送っていただいています。
- ☆ あきる野市の近藤醸造から…お醤油を毎月配送していただいています。
- ☆ 徳島県の光食品から…ウスター・中濃ソース類を宅配便で届けていただいています。
- ☆ その他…生産者が分かる直送品を給食物資の納入業者の方々に届けていただいています。

感謝の気持ちを忘れずに

毎日の食事には、たくさんの人の手がかけています。生産者の方や配送の方、食事の支度をしてくれる人、そして後片付けをしてくれる人がいます。今月の食育指導目標は『感謝の気持ちを残さず食べることで表そう！』でした。これからも毎食、実行し、感謝の気持ちを表してほしいと思います。



表面のマップでも紹介しました

中野雄一さんの農園

10月の初めに中野雄一さんの農園に行ってきました。保谷小では、令和3年9月から小松菜を通年で納めていただいています。

小松菜を育てている畑は田無第三中学校の近くにあります。ビニールハウスで栽培されています。ビニールハウスは23棟あり、少しずつ時期をずらして、年間で4回転して栽培されているそうです。その他、ブロッコリーも11月頃には納めていただけそうです。また、柿やみかんも栽培していて10月には柿をいただきました。11月にはみかんも届けていただける予定です。お楽しみに！！

ブロッコリーの畑



小松菜を育てているビニールハウス

虫よけのネットが張られたビニールハウスの中で栽培されています



お世話になっている中野雄一さん



10月30日はマナーの日です

マナーを守って楽しく食べよう！

マナーと言うと、何か堅苦しく思われがちですが、本来、食事のマナーとは、人に迷惑をかけずにみんなが楽しく食事をするためのものです。食事には、『テーブルにひじをつかない』『はしや食器をきちんと持つ』『食べ物を粗末にしない』など、気になるマナーはたくさんあります。しかし、毎食のようにいろいろなことを注意し続けても食事がおいしく食べられなくなってしまいます。ご家庭では、短時間にポイントをしぼってお子さんに伝えていくようにしてほしいと思います。

あれ!? もうおしまい?

ごはん1粒まで



残さず食べよう

お米などの作物は農家の方が長い時間と手間をかけて一生懸命つくったものです。感謝の気持ちを忘れないで、1粒も無駄にせずに食べるようにしましょう。

給食時間は準備や後片付けをふくめた時間で、その時間内での個別指導まではなかなか行きつきません。お箸の持ち方や食べ方などの基本的なマナーについては、是非、ご家庭でもご協力をお願いいたします。

こんなことも大切なマナーです！子どもたちを見ていると低・中・高学年関係なく、きれいに食べている子とお茶碗にたくさん粒が残ったままの子が見られます。