

食育だより

令和7年6月発行
野木町教育委員会



毎月18日は「のぎ地産地消の日」
毎月19日は「食育の日」です

毎年6月は「食育月間」19日は「食育の日」と定められています。食育は、生きる上での基本で知育、徳育、体育の基礎となるものです。生涯にわたって健康に過ごすために、「食」について考えていきましょう。



買い物や料理など、一緒に食事の支度をする



家族や仲間と楽しく食卓を囲む



地域の郷土料理や行事食を味わう



◎学校の様子



▲食育活動



▲沖縄県の料理
「タコライス、シークワサーゼリー」

◎学校の取り組み



▲食農教育の実施



▲旬の食材の活用



▲地産地消の推進



▲行事食・リクエスト食の実施

食中毒に注意！

石けんでよく手を洗い、
細菌を洗い流し
ましょう。



肉・魚などの
生ものにはよく
火を通しましょう。
調理をしたら、すぐに
食べるようにしましょう
温度管理も大切です。



調理用具・お皿などは、
よく乾かし清潔に
しておきましょう。



学校給食の衛生管理では・・・

- ◆ 学校給食は、加熱調理を基本としています
(中心温度85℃1分以上)
- ◆ 月2回調理従事者の細菌検査を実施しています
- ◆ できあがった給食は、子どもたちが食べる前に管理職が検食し、異常の有無を確認しています

つけない

ふやさない

やっつける

毎月18日は『のぎ地産地消の日』

野木町では、毎月18日を『のぎ地産地消の日』としています。

18日にのぼり旗が掲げられている町内のお店では、野木産農産物の販売や、野木町産農産物を使用した料理を提供しております。各園や小中学校でも、積極的に『のぎ地産地消の日給食』を実施しています。

野木町ホームページ「地産地消コーナー」では、旬の町産農産物などの情報を掲載しています。



【二次元バーコード:地産地消コーナー】

