



10月 給食だより

兵庫県立視覚特別支援学校

10月になって一気に秋めいて、さわやかな風が吹いてきます。秋になるとおいしい野菜や果物がたくさん実りましたと、収穫の便りが各地から聞こえてきます。

10月は、「ひょうご食育月間」です

兵庫県では、平成18年3月に豊かで活力ある社会の実現を目指し、「食の安全安心と食育に関する条例」を制定しました。それを踏まえて平成29年度から令和3年度にかけて「食育推進計画（第3次）」に取り組んでいます。内容は兵庫県のホームページで見ることができます。たとえば若い世代が朝食を食べていない割合が多いこと、働き盛り世代のメタボ増加などが載っています。

その計画の中で、兵庫県は秋に様々な特産物が旬をむかえることから、10月をひょうご食育月間と定められ、多くのイベントが開催されます。

本校でも兵庫県内の特産物を使用した給食を実施する予定です。兵庫県にはたくさんの農林水産物がありますので楽しみにしててください。

What's「食育」？

食育は生きる上での基本であって、教育の三本柱である知育、徳育、体育の基礎となるものと位置づけられるとともに、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものとされています。

食育週間の献立紹介

10月11日から15日までの期間で、兵庫県産の食品を使用する予定です。

10月11日 「保健委員会が考えた献立」

保健委員会のメンバーが案を出しあった献立です。神戸市長田発祥のB級グルメである「そばめし」、明石だこと兵庫県産のバジルを合わせたサラダ、淡路島産の玉ねぎを使用したスープです。献立の写真は文化祭の展示で発表する予定です。

10月12日 「ハタハタのから揚げ」

兵庫県の日本海側で冬になるとたくさんとれる魚です。「はたはたと言えは秋田県」とはよく聞きますが、兵庫県でも国内1,2位を争うほどの漁獲量です。多くは一夜干しで売られていますが、11月以降になると生のものも出回るようになります。

その他、神河町産のゆず果汁、淡路産のわかめ、玉ねぎをはじめ、普段使用している食材もできる限り兵庫県内産を手配しています。

※天候等により産地変更することがあります。

