



板橋区食育キャラクター

いたばし学校給食を通じた食育の取組紹介



板橋区立緑小学校の給食

《大切にしたい食文化を知ろう》

緑小学校では、「和食の日」の11月24日を前に、日本の伝統的な食文化である和食を学ぶ授業を行いました。日本の行事食や板橋の伝統野菜を知り、和食文化の大切さを学んだので紹介します。

日本の伝統的な食文化について知ろう

給食の写真を見て、「和食」と「洋食」を考え、「和食」には「おいしさの素」であるかつお節が使われていることや季節の旬の食材が使われていることなどを学びました。

また、和食には「行事食」があり、お正月料理であるおせちに込められた意味を知りました。



板橋区で作られている野菜を知ろう

板橋区の農家さんから、区内で一番多く作られている野菜が大根であることや、様々な種類の大根の実物を見せてもらいました。中でも「志村みの早生大根」は、「江戸東京野菜」の一つで、板橋区で作られている特産品です。



また、地産地消や旬について考え、SDGsとのつながり（区内で販売するため、遠くから運ばないですむこと等）について学びました。

和食アクション宣言

和食に関係のあるアクションについて「自分にできること」を考えて発表したところ、児童からは『うまみを味わう』、『命をいただいているから感謝しておいしく味わいたい』等、たくさんの意見ができました。

板橋区でとれた大根を使用した給食ができました



【献立】
牛乳
豚肉のしぐれご飯
ふろふき大根
吉野汁
みかん

“ふろふき大根”で使用した大根は、『板橋ふれあい農園会給食』として区内農業団体「板橋ふれあい農園会」の方が作った野菜を使用しています。