

歡迎

台湾行政院農業委員會農糧署

於：美乃浜学園

【台湾行政院農業委員会農糧署等】

	所 属	役 職	氏 名
1	農糧署	署長	こ ちゅういち 胡 忠一
2	農糧署	主任秘書	ちん けいえい 陳 啓榮
3	農糧署 作物生産組	組長	ちん りつぎ 陳 立儀
4	農糧署 作物生産組	専員	ちん せしゅう 蔡 世宗
5	農糧署 運輸販売加工組	組長	ちん しょうじん 陳 尚仁
6	農糧署 企画組	組長	りん れいな 林 鈴娜
7	農糧署 企画組	視察	ちん ちふん 陳 智芬
8	財団法人 中国生産力センター	協理	ご ちょうい 吳 肇懿
9	財団法人 中国生産力センター	副管理師	でん いせい 鄧 怡菁
10	台湾サツマイモ策略連盟 瓜瓜園企業股份有限公司	総経理	きゅう ゆうしょう 邱 裕翔
11	現地通訳		しゃ みび 謝 美微
12	笠間市台湾交流事務所		きのした ちか 木下 知香

【ひたちなか市】

	所 属	役 職	氏 名
1	ひたちなか市教育委員会	教育長	のざわ けいこ 野沢 恵子
2	ひたちなか市教育委員会	教育部長	いわさき たつし 岩崎 龍士
3	ひたちなか市立美乃浜学園	教頭	すどう まゆみ 須藤 真由美
4	ひたちなか市立美乃浜学園	栄養教諭	ほたて たかひろ 保立 貴博
5	ひたちなか市教育委員会事務局	指導課長補佐	こうだ しょういち 國府田 庄一
6	ひたちなか市教育委員会事務局	保健給食課長	かみなが かずよ 神永 和代
7	ひたちなか市教育委員会事務局	保健給食課係長	とびた かずし 飛田 和志
8	ひたちなか市教育委員会事務局	保健給食課主幹	しのはら まい 篠原 麻依

行政院農業委員會農糧署における美乃浜学園視察次第

令和5年6月6日(火)

11:00~13:00

1. 教育長挨拶
2. 「茨城県ひたちなか市の学校給食と食育について」
美乃浜学園 保立貴博栄養教諭
3. 意見交換
4. 給食試食
5. 校内視察







Information

食育だより

月の給食

今月の給食目標

①よくかんで食べよう ②歯茎に力を付けよう

よくかむことの効果

よくかんで食べると、腸に良いこと、たくさんあります

- 消化がよくなる
- 栄養が吸収される
- 満腹感が得られる
- 歯が丈夫になる

ちゃんとかんでいる？

飲み込み前に、奥と舌の力が

給食の時間の子どもたちを見てみると、よくかまいて食べている様子もみられます。同じく食べているけれど噛んでいない、舌で噛んでいない、奥と舌の力が足りない、よくかんでいないなど、いろいろな様子が見られます。子どもたちの成長のために、「よくかむこと」を習慣にできるように指導させていただきます。

アフターコロナの給食は

コロナ禍、国や自治体から給食の衛生管理の重要性が認識され、給食の安全に注目が集まっています。学校給食では安全衛生管理が徹底され、安心して食べていただけるよう取り組んでいます。今後も子どもたちの健康に役立つ給食を提供していきます。

給食の安全衛生管理の徹底	給食の安全衛生管理の徹底
<p>給食の安全衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 食料の調達に当たっては、衛生管理、産地の確認などを実施 調理器具の洗浄・消毒に徹底する 調理場の清掃に努める 給食の提供に当たっては、衛生管理に努める 	<p>給食の安全衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食の提供に当たっては、衛生管理に努める 給食の提供に当たっては、衛生管理に努める 給食の提供に当たっては、衛生管理に努める

どこまでやっているの？ 学校給食の衛生管理

2020年4月以降、新型コロナウイルス感染症の流行に伴って、学校給食の衛生管理が注目されています。学校給食では安全衛生管理が徹底され、安心して食べていただけるよう取り組んでいます。今後も子どもたちの健康に役立つ給食を提供していきます。

- 調理器具の洗浄・消毒
- 調理場の清掃
- 給食の提供に当たっては、衛生管理に努める

6月 よくかんで食べよう

よくかんで食べると、記憶力や集中力が高まります

食事の時間、集中して食べていますか？

あごがしょうぶになり、歯並びがよくなります

だ液がたか出て、虫歯にくちやります

食べ物の消化や吸収を助けま

1日30回はかむようにしましょう！

給食献立表

1口 30回は
かむようにしよう!

しょうが
食べ物の消化や
吸収を助けます

は
歯の病気予防

か
がん予防

は
骨質の健康

きょうしゅう
きょうじょう

給食献立表

給食献立表

月	献立	備考
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

6月 おすすめ 給食レシピ

5月の給食で好評だった給食のレシピをご紹介します。

かつおとじゃが芋の
薬味ソース

材料(4人分)
かつお節、じゃがいも、しょうが、薬味、醤油、酒、みりん、油、塩、こしょう

作り方
1. じゃがいもをゆで、皮をむき、5cm角に切る。
2. かつお節を細かく砕く。
3. しょうがをみじん切りにする。
4. 鍋に油を熱し、かつお節としょうがを炒める。
5. 醤油、酒、みりんを加えて煮合わせる。
6. じゃがいもを加え、煮絡ませる。
7. こしょうを加えて完成。

たんぱく質が豊富で、ビタミンCも含まれています。

食育歳時記

6月 水無月

梅は事

梅は、春の訪れを告げる花です。梅の実は、ビタミンCが豊富で、免疫力を高める効果があります。

水無月は、梅の花が咲く頃です。

梅は、古くから日本人に親しまれてきた果物です。

かみこ 食べ物

よくかんで食べると、消化をよくし、のちの働きがよくなります。

かみこたえの食べる食べ物はどっちか?

① じゃがいも ② せんべい
③ フランスパン ④ カレー

かみこたえは、歯の力を鍛え、消化をよくするために、よくかんで食べることが大切です。

給食時間のマナー3

はしを正しく持ちましょう

はしを正しく持つと

























