



与勝調理場 Tel: 098-978-3522

# 令和8年度6月ハッピーランチ

食育の目標：食育について考えよう



## 未来へつながる食を考えよう

私たちが生きていく上で欠かすことのできない「食べる」こと。毎日を元気に生き生きと暮らすためには、何をどのように食べるかがとても重要です。また、これからも安心して食料を得られるように、未来へつながる「食」について考えていくことも大切です。6月は国が定める「食育月間」です。食べることをあらためて見直し、できることから取り組んでみませんか？給食のことを話題にすることも食育です。



### 6月の行事食・特別献立

給食時間の放送（給食一口メモ）で紹介します。



4日～10日 歯と口の健康週間：よくかんで食べる食材やカルシウムの多い食品を取り入れています。

毎月19日は食育の日：地域の地場産物を活用したうま～さん汁は「冬瓜」「おくら」などの野菜を予定しています。（農家さんの出荷状況に応じて、旬な食材を取り入れています）

22日 慰霊の日(23日)によせて：今から81年前の戦争でたくさんの命が奪われました。給食を通して戦後にどんな食べ物を食べていたのかを考え、知って、食べられることのありがたさや平和について考えてみましょう。

### 5月の取り組み～「こどもの日献立」の紹介～

～みなさんの健康と成長を願っています～

今年ビッグサイズのタケノコを調理しましたよ。普段はスライサーという機械を使っ  
て食材を切っていますが、この日は調理員さんが一生懸命包丁で手切りしてくれました。いつも以上に愛情をこめて、こどもたちの成長を願いながら調理してくれました。デザートには、本物の葉を使った柏餅を提  
供しました(^)



### ～5月のうるま市産食材～



玉ねぎ（南原・宮城島産） 赤うり（南原産）  
人参（津堅・宮城島産） キャベツ（志誠会）  
じゃが芋（浜比嘉・宮城島産） 水菜（志誠会）  
もずく（平敷屋産） きゅうり（トマタツファーム）



たまねぎ生産者  
のじま  
野島さん(右)

宮城島野菜の生産者  
よこた  
與古田さん(左)



赤うりの生産者  
まかわ  
真川さん



水菜の生産者  
とくだ  
徳田さん(志誠会)