

## 小金井の恵みを味わおう

小金井には畑があり、採れたて新鮮野菜を購入できる直売所があります。ルバーブ、江戸東京野菜など、小金井だからこそ味わえる野菜もあります。生活する人と同じ空気を吸って育った小金井野菜、地産地消の素晴らしさを味わいましょう！



健康的で心豊かな食生活のために

小金井らしい食生活のあるひとつづくり・まちづくり

小金井市では、小金井市食育推進計画をもとに「野菜」「団らん」「ふれあい」「環境」をキーワードとし、小金井らしい食生活をKoganei-Styleとして、地域に展開していきます。

小金井市の食育ホームページ

小金井市では、市が委嘱した市民ボランティアによる食育ホームページ編集委員会が小金井市の食育情報サイトKoganei-Style 「コガネイスタイル」を運営しています。

市内で行われる食に関するイベント情報や、小金井野菜を使った簡単レシピなども紹介しています。ぜひご覧ください。



<http://www.koganei-style.tokyo/>

※本リーフレットは、明日の小金井教育プランの一環として小金井市食育リーダー会が作成いたしました。ご家庭での食育にお役立ていただければ幸いです。

発行年月日 令和2年4月

問い合わせ先 小金井市教育委員会学務課

〒184-8504 小金井市前原町3-41-15

TEL 042-387-9874

## つなげよう ひろげよう 食育の輪



### 食育って何だろう？

食育とは、「食」の大切さを知り、体に良い食べものを選ぶ力を育て、健康な体をつくることです。それだけではなく、子どもの頃からマナーを守り、周りの人と楽しく食事をする経験を重ねることで心が豊かになります。

食育の輪、みんなで広げていきませんか？



# 学校生活にも、食育のヒントになることがたくさん！？

学校では、様々な教科領域にわたって食育の視点を持ちながら「食に関する指導」を行なっています。また学校給食は、単に「学校の昼食」ではなく、食に関する指導の中に「給食時の指導」として位置づけられ、教育としての目標を持っています。地場野菜やだしの工夫など様々な取り組みがされています。

## 地場野菜を活用した教科との連携

生活科「とうもろこしの皮むき」「そらまめのさやむき」

総合「ルバーブジャムづくりのお手伝い」等

地元で採れた食べものや、本物に触れたり、見たりすることにより、生産者をより身近に感じ、苦手なものも食べてみようという意欲がわくような取り組みをしています。



おいもほり



地場野菜

子どもたちが土に触れ、畑を感じる瞬間。  
緑豊かな小金井市の農業について学びます。



とうもろこし



食を通して季節の移り変わりを感じたり、自然の恵みに感謝する心が育まれるように、旬の食材を使っています。



ルバーブ



給食室探検

初めて見る給食室の秘密は児童にとって驚きと発見の連続です。



そらまめ

「絵本で読んだことあるけど、本当にふわふわだね」  
「そらまめは苦手だったけど、自分でむいたら食べられた」



米作り

5年生は田植え、水の管理をし、稻の成長を観察します。  
収穫を迎えた時の喜びは格別です。



毎月11日は「はしの日」

豆や魚を使用した献立を実施し、はしの正しい使い方を身に付けるための取り組みをしています。



毎月24日は「小金井和食の日」

小金井市の学校給食では、日本の伝統的な食文化である「和食」の良さや大切さを伝えています。  
見て、食べて学ぶ和食「主食・主菜・副菜・汁もの」

小金井市の学校給食は、栄養のバランスはもちろん、旬、地場産物、行事食、郷土料理等を取り入れ、一食一食にメッセージと心を込めて作っています。