



カラー版



しょくいく

食育つうしん

★毎月19日は食育の日です。

亀井小の給食のめあて 「ありがとう」の気持ちで食べよう～給食を地球のゴミにしない～

3年生 若ごぼうはかせになろう (総合)

八尾市の特産「若ごぼう」が旬を迎えています。「春をよぶ野菜」ともいわれる若ごぼうが店にならび始めると、もうすぐ春です。3年生が、若ごぼうの学習をしました。



▲若ごぼう

お店で
見つけてね!

若ごぼうは、八尾市で大切にされてきた伝統の野菜で、「なにわ特産品」に選ばれています。亀井小では、今年も3年生が学校の畑で育てた若ごぼうが、給食に出る予定です。



若ごぼうは、葉・くき・根すべて食べられるから、えいようがたくさんあるんだと思った。食べたくなくなってきました。(3年)

アクぬきしないと苦いけど、ちゃんとアクぬきしたらおいしいことがわかった。農家の人が、ていねいにひとつひとつ矢がたにくくって、すごかったです。何本まとめているのかな。(3年)

今まで若ごぼうは高いと思っていたけど、そのりゆうがわかって、うれしかったです。スーパーで見たら、お母さんに言いたいです!(3年)

苦いのは苦手だから、「アクぬきにさとうをめっちゃ入れな」と思いました。くきが、おいしそうだった。(3年)

先日、JAの「若ごぼう食体験ツアー」というイベントに亀井小からもたくさんの人が参加していました(・・)図書室にある、みんなの先輩たちの力作「若ごぼうレシピ集」も見せてみてください。**若ごぼうは、八尾の春の味です。**

今月の食育

3年 総合

「若ごぼうはかせになろう」

6年 道徳

「利子さんの願い～八尾から世界へ～」

ほか

6年生 お弁当を作ろう



おいしそう～

作る時の注意点等をおうちの
人にインタビューしたことを
参考にし、学習しました。

食べ方アンケートの結果①

「好きな給食は？」

1位	カレーライス	204人
2位	あげパン	180人
3位	うどん	58人
4位	からあげ	50人
5位	カレーナン	19人



集計する給食委員会



その他

・たきこみごはん・白ごはん・さけフライ・ミルク・ぎょうざ・赤魚の煮つけ・手作りのりつくだに・ユーリンチー・八宝菜・みそ汁・厚揚げのキムチに・アップルパン・若ごぼうのパスタ・みかんの缶詰・ケーキ・野菜・切り干し大根・パスタ・ハヤシライス・大学芋・「全部好き！」…

3年生

八尾市でとれる野菜を育てよう（総合）～こまつな編～

農家の松岡さんにもらった種でチャレンジ

3か月以上かけ、3年生が4クラスで協力して育てたこまつなを
 亀井小のみんなでおいしくいただきました。ごちそうさまでした。



こまつなは八尾市だけでなく大阪府でたくさん作られており、生産量は全国第8位くらいだそうです（大阪府HPより）。