

6月は食育月間です

～磯食だより広報おおいそ特別号（第5号）～



食育活動を広めるために、毎年6月は食育に関する様々な取り組みが全国で行われています。町では6月に様々な料理教室を行います。

7日（日）「家族のクッキング教室」

11日（木）「簡単！親子で一緒にクッキング」

25日（木）「伝統料理教室」

27日（土）「ぶれママぶれパパ&イクメンクッキング」



ごちそうさまでした



家族や友達と一緒にご飯を食べていますか？なげなく言っている言葉には感謝の意味がこめられています。

「いただきます」には、様々な動植物の「命をいただきます」という意味が含まれています。

「ご馳走」には昔、お客様の食事を用意するために、走って集めたことから、おもてなしの意味が込められています。今日から感謝の心で「ごちそうさまでした」と言ってみましょう。

いただきます



知っていますか？ Oiso Cup



家族で育てた採れたての野菜は個性があつて味が違うので、ゆでたり、炒めたり食べやすさの工夫も楽しいです。子どもの発想で季節にあつた美味しい調理法が見つかることもあります。

（お母さん）
Oisoレシピは町のホームページで紹介しています。また保健センター、商工会窓口にも設置しています。

<http://www.town.oiso.kanagawa.jp/>



ピラフ風チャーハン

食材の玉ねぎ、さつまいも、ほうれん草は大磯の畑でお父さんが作つたものです。

（杏花さん）



町の小中学生に地場産の食材を使つた料理を募集して4冊のレシピ集が完成しました。最新号▽1.4からピラフ風チャーハンを考えてくれた伊藤杏花さんとお母さんにインタビューしてみました。

料理が好きなので、お兄ちゃんとよく料理をします。本で調べるより、自分で考える方が多いです。バレンタインの時は、毎年手作りしています。友達に喜んでもらえるのが嬉しいので、お料理も作つてあげたいです。



みんなで食べるとおいしいね！
毎月19日は「食育の日」
第一日曜日は「ファミリーコミュニケーションの日」

おいしく おかわり いきいき そだつ

食の情報を毎月19日の食育の日にメール配信しています。

(<http://scn-net.easymyweb.jp>から配信)

※この標語は昨年の子ども議会で国府小学校当時6年生から提案されました。

