

～大麻小食育通信～

ペロリッ!!

9月の食育目標：江別の食材を知ろう！

江別市立大麻小学校 2025.9.1

～保護者の皆様～



食生活アンケートにご協力お願いします！

本校では健康に過ごすための基本的な生活習慣の定着を高めるため、取り組みを進めているところです。今回は、より実態に合わせた発信ができるよう児童の食生活等に関するアンケートを実施します。

つきましては、ご多用のところとは存じますが、アンケートの回答へご協力をお願いします。複数の児童が在籍する場合でも、1人の児童に対し、1回答をお願いいたします。9月12日（金）が締め切りとなります。不明な点は、栄養教諭 佐藤までご連絡ください。



↑こちらから回答することができます。



災害に備えましょう！

平成30年9月6日に起こった「北海道胆振東部地震」から7年が経ちました。ブラックアウトや断水によって数日間ライフラインが途絶えました。災害はいつ起こるかわかりません。これから寒い季節に入っていきます。常温で保存できる食材を多めにストックしておきましょう。

備えておきたい食料リスト

日頃から利用できる食料備蓄の一例です。

- | 【主食】 | 【主菜】 | 【果物・菓子】 |
|--|--|--|
| ☐ 米（無洗米が便利） | ☐ 肉、魚、豆の缶詰 | ☐ ドライフルーツ |
| ☐ レトルトごはん・おかゆ | ☐ カレーなどのレトルト食品 | ☐ 果物の缶詰 |
| ☐ アルファ化米 | ☐ 乾燥豆 | ☐ チョコレート |
| ☐ 缶入りのパン | 【副菜】 | 【飲料】 |
| ☐ 粉物（小麦粉など） | ☐ 野菜の缶詰、瓶詰 | ☐ 水 |
| ☐ 乾めん（そうめん、パスタなど） | ☐ 切り干しだいこんなどの乾物 | ☐ 茶 |
| ☐ もち | ☐ 日持ちする野菜 | ☐ ジュース |
| | | 【調味料】 |
| | | ☐ 砂糖 ☐ 塩 |
| | | ☐ 酢 ☐ しょうゆ |
| | | ☐ みそ |



江別産食材を知ろう！



江別はブロッコリーの生産が有名ですが、ほかにもたくさんの作物が作られています。オクラやとうもろこし、キャベツ、大豆、小麦、かぼちゃなど数多くの作物が収穫され、給食にも使われています。給食カレンダーの中に、今日の江別産食材を紹介していますので、ぜひ見てください。今年は、江別でも猛暑が続く、雨不足になり、作物にも影響が出ているそうです。大地の恵みに感謝していただきましょう。