

食育推進活動事業

令和4年6月、希望のあった学校へ今年度もきくらげ栽培キットの配付を行いました。

きくらげは木から耳が生えているように見えるため漢字で書くと「木耳」とされており、食感が「くらげ」に似ていることから「きくらげ」と呼ばれています。

木から生え、小さな状態から大きく成長していく姿を見たことがある子は少ないと思います。

子供たちの中には何の仲間なのかもわからず給食で口にしている子も多いかと思えます。家庭でも食材として使用される頻度が少ないのも理由のひとつかもしれません。

観察することで、身近な食材となり、自分から「食べてみよう！」と思える子が増えてくれることを願っています。

温度管理が難しいきくらげ栽培ですが、立派なきくらげに成長した様子を報告いただいた学校を紹介します。



収穫



収穫する子供たちの表情が真剣ですね！

たくさん採れました♪



生揚げの五目炒め



収穫したきくらげは、給食員さんにおいしい給食にしてもらいました。

世の中に流通されている乾燥きくらげの多くが中国産です。
しかし、給食で調理される乾燥きくらげは、安心・安全な国産を使用しています。

給食では中華の料理に多く使われます。毎日食べる給食に何の食材が使われているか？そんな発見を楽しめるとよいですね☆彡

学校給食会ではこれからも子供たちの食を育てる手助けができるよう食育推進事業に取り組んでいきます。