



令和7年3月3日発行  
ひたちなか市立美乃浜学園



寒さが残るなかでも、河津桜の開花や、ふきのとうの新芽が出るなど、日に日に春の訪れが感じられるようになりました。早いもので学年最後の月です。今年度は、みなさんにとってどのような1年だったでしょうか。お子さんが心も体も元気よく4月を迎えられるよう、ご家族で学校での給食や日頃の食生活を振り返ってみてください。1年間ありがとうございました。

お子さんと一緒にお読みください

こんげつ きゅうしょくもくひょう  
**今月の給食目標**

おんかん きゅうしょく はんせい  
**「1年間の給食の反省をしよう」**

きゅうしょく へんせい  
**給食を振り返ってみましょう!!**

給食は「ただ、お昼ご飯を食べる時間」ではなく、食事の準備から後片付けまでを通して、おいしく楽しく食べ方・食事マナー・衛生などを勉強する学習の時間です。

- 準備と後片付け (Preparation and cleanup) - OK
- はしの持ち方 食器の並べ方 (Chopstick holding and table setting) - OK
- よくかむ (Chew well) - OK
- 食事前の手洗い (Handwashing before eating) - OK
- 食事のマナー (Dining manners) - OK
- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ (Greetings) - OK
- 残さず食べる (Eat everything) - OK

みんなも OK だったかな?

チェックしてみて、何こ「OK」があったか確かめましょう



0~2こ      3~4こ      5~6こ      7こ

50こ

きれいと思い出して、米年給食でがんばろう!!

70こ

もうすしがんばらとこもたのしい給食にたまる子。

90こ

よくできています。あと1こいきて100こです。

100こ

みんなのお手本です。これからもがんばってね!



## 長崎県と「郷土料理」でオンライン給食交流



10月の給食では長崎県の郷土料理「ヒカド」を提供したところですが、今回は1月の給食で長崎県の郷土料理「ぬっぺ」を提供しました。茨城県にも似た料理で「のっぺい汁」があり、使用食材はほとんど同じですが、長崎では「麩」が入ることが特徴です。今回は双方の県で郷土料理を提供しました。1月27日と31日には、[国立長崎大学教育学部附属小学校](#)の第3・4学年（複式学級）の児童と本校の第5学年の児童が給食時間にオンラインで交流を行いました。その他の学級の児童生徒も、オンラインでその交流の様子を参観しました。子供たちは交流を通して、長崎県の食文化を理解して、自分たちの身近な食生活との違いを実感して味わうことができました。長崎県の子供たちにも、茨城県やひたちなか市の特産物・食文化、本校について知ってもらう機会ともなりました。なお、この交流は令和5年度から実施していて、長崎県の食育関係者（本校栄養教諭の大学時代の恩師）から食を通じた交流を希望する連絡があって実現しています。子供たちにとって、他県の食文化に触れる貴重な機会となっています。



長崎県郷土料理「ぬっぺ」



長崎県の給食の様子



美乃浜学園の給食の様子



茨城県郷土料理「のっぺい汁」

## 海洋高校製造「バインベリージャム」で給食交流



12月23日の給食で、茨城県立海洋高等学校 海洋食品科 3年生が課題研究で製造した阿字ヶ浦産のつる付きブランドいちごの「バインベリー」（生産者：川崎 寿志さん）を使ったジャムを提供し、バターを塗って焼き上げたトーストにジャムを塗って、バインベリーの芳醇な香りと濃厚な甘さを味わうことができました。なお、今回のジャムは高校から本校の全校児童生徒へ特別に無償提供されました。給食時には、高校生に来ていただき、7年生を対象に製造過程をスライドで説明してもらいました。他の学年の児童生徒にも説明資料を動画で見てもらいました。この取組で、児童生徒が学校給食を通じて、地元の食材に関心を持って味わう機会となりました。また、改めて、海洋高校の特色ある取組を児童生徒が理解することにもつながりました。



生産者の川崎さんと海洋高校の生徒



パッケージも高校生が制作



食パンに塗ったジャム



7年生に説明する高校生

## 食生活改善推進員さんと「いわしの手開き」で交流



2月14日、7年生の家庭科調理実習で、ひたちなか市健康増進課（ヘルスケアセンター）より、食生活改善推進員（ヘルスメイト＝会長：黒澤 春美さん）の皆様を講師に迎え、「いわしの手開き」を教えていただきました。食生活改善推進員とは、市町村で行われている所定の講習を受け、生涯を通じた健康づくりの担い手として活動している全国組織のボランティアです。当日も学区内にお住まいの方はもちろん、市内全域から来ていただきました。授業では「魚が冷たい！」「（一尾の魚に）触ったことない！」と恐る恐るだった生徒も、講師の先生方のご指導を受けながら、全員が上手に手開きをすることができました。最後は「かば焼き」にして食べ、「おいしかった！」と大満足の様子でした。魚を食べるのが苦手だと言っていた生徒も、残さず食べていました。一尾の魚を調理することで、食事は命を頂いていることを感じる事ができ、よい体験になりました。現代の食生活は魚より肉の消費量が増えていて、魚をさばいて食べることや、魚料理を食べる機会が減ってきています。健康のために「魚食」を見直してみましょう。



脂がのった新鮮ないわし



一尾の魚に触れる貴重な経験に



班ごとに丁寧なご指導



「かば焼き」にして食べました