

ごちそうさま

第2号

平成30年 6月15日
宮城県農業高等学校
自啓寮
文責・吉岡
(栄養教諭)

全校田植えが終わりました

今年も宮農のビッグイベント（私の中で）である全校田植えが晴天の中、行われました。寮弁も田植えに合わせて「特製のり弁当」（使い捨て容器使用）を用意しました。弁当の準備をしていたので田植えの様子をゆっくり見学することが出来ませんでした。手際良く時間内に終了したということです。寮弁も順調に配付し終えて一安心しました。（例年、なかなか受取りに来ない生徒がいて、私も弁当持とうろうろしていたので…。）

田植えバージョンのり弁当です。

白身魚のフライではなく、とんかつでした。



田んぼの畦で足洗い！農業高校ならではの？

田植えをするどらえもとドラミちゃんです。



青つな

オレンジつな



◎宮農産の食材を使用しています

宮農で育てた野菜など、出来るだけ寮の食事に使いたいと考えています。5月中は、菅井先生プロデュースの「キャベツ」をたくさん食べました。ずっしり重く、身が割れんばかりの新鮮取り立てのキャベツ、甘みがあっておいしかったです。生で食べるのが一番かもしれませんが、寮の食事では、ポイルしておひたし、サラダ、炒め物など堪能いたしました。ごちそう様でした。

いっぱいキャベツなので食堂に展示しました。



時々、生徒が販売に来ます。この日は白菜販売です。

キャベツの浅漬け



◎新しい食器を購入！

今までは農業大学にお世話になっていた時の食器をやりくりして使っていましたが、ついに新しい食器を購入してもらいました。直径20センチの平皿です。いろいろ見えそうなサイズ感です。材質はハイブリッドメラミンという環境配慮型のメラミン食器を選びました。嬉しいな～、食堂に来た生徒に「どう？新しいのよ！」と、みんなに宣伝しまくりました。器によって料理の見栄えがするものです。味も違うと思います。パン皿にも使用できるので、やっと中華皿から卒業です。



◎今月の寮弁当から

＜まぐろ竜田揚げ弁当＞
（ひじきの炒り煮、ポテトサラダ）

＜生姜焼き弁当＞
（筑前煮、ツナサラダ、ピーマンおかかあえ）

＜豚肉のピザ風焼き＞
（大根と厚揚げ煮、ポテト、ゆかりあえ）



◎6月は「食育月間」です



毎月19日は「食育の日」、そして6月は「食育月間」になっています。一生の宝物となる心身の健康に食育は大きな役割を果たしています。ご家庭でもぜひ、ふだんの食生活をふり返る機会にいただければと思います。

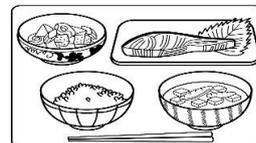


食を通した
コミュニケーションの
輪を広げましょう！



食卓を囲んで楽しみながら、食事のマナーや食文化など望ましい食習慣や知識を身に付

バランスのとれた
食事をしましょう！



生活習慣病の予防・改善につながるよい食べ方を実践しましょう。また栄養バランスの優れた「日本

食事から望ましい
生活リズムを
つくりましょう！



朝ごはんをしっかりと、早寝早起きを実践することで、生活

食べ物を大切に、
感謝して
食べましょう！



自然の恩恵や食にかかわる人々に感謝しましょう。環境への配慮や、食料問題に関す

食についての
知識や関心を
高めましょう！



正しい知識や情報に基づき食べものの品質や安全性などについてしっかり判断しましょう。

