

食育だより

令和3年3月
岐阜市立華陽小学校

寒さの中にも、春の息吹が感じられるようになりました。今年度も最後の月となりました。進級・進学を前に、お子様と一緒にこの1年の食生活を振り返ってみましょう。

1年間の食生活を振り返ってみましょう

<p>○朝ごはんを、毎日バランスよく食べることができた。</p>	<p>○苦手なものが、食べられるようになった。</p>	<p>○準備や後片付けを、衛生や安全に気を付けて行うことができた。</p>
<p>○食べ物を大切に、感謝して食べることができた。</p>	<p>○はし使いや姿勢などのマナーを守って食事をすることができた。</p>	<p>○地域に伝わる郷土料理や季節ごとの行事食を知り、味わって食べることができた。</p>

岐阜の味を紹介



いちご



岐阜県では、平野部を中心に岐阜県で育成された品種「濃姫（のうひめ）」と「美濃娘（みのむすめ）」の2品種が主に栽培されています。

「濃姫（のうひめ）」は大粒で甘みが強く、とても香りがよいので人気があります。「美濃娘（みのむすめ）」は甘みと酸味のバランスが良く、色、つやなどの見た目がとてもきれいなのが特徴です。シャキシャキとした食感を楽しむことができ、ケーキなどの飾りとしても使われています。

学校給食では岐阜イチゴを原料としたジャムをとり入れています。



作ってみませんか？ いちごの簡単デザート



<材料> 4人分

- ・いちご 12個
- ・ヨーグルト（無糖タイプ） 100g
- ・砂糖 20g
- ・クッキー（好みで）1枚

<作り方>

- ①ヨーグルトに砂糖を混ぜる
 - ②いちごは縦半分にし、容器に入れ、上から①をかける。
 - ④③にクッキーを砕きながらかける。
- ※お好みでミントの葉を飾ったり、ジャムをかけたとしてもよいですね。