



令和8年7月1日発行 学校長 高山靖子 栄養教諭 大島久美子

6月15日の県民の日に合わせて「県民の日地産地消ウィーク」を行います。栃木県や下野市で生産されている食材をたくさん味わいました。社会科では、地域の農業や産業について学びます。学習したことを思

い出しながら、ふるさとの恵みや郷土の味を身近に感じることができま

した。地域で作られた食べ物を食べることは、生産者のみなさんを応援することにつながります。また、食べ物を運ぶ距離が短くなるため、環境にも優しいです。これを「地産地消」といいます。給食では、これからも地産地消をすすめていきます。



しもつけしさん あさづ
↑下野市産きゅうりの浅漬け



けんさんぶたにく やさい
↑県産豚肉と野菜たっぷりスタミナ焼き



しもつけしさん
↑下野市産かんぴょうのフレンチサラダ



しもつけしさんとり こうみ や
↑下野市産鶏の香味焼き



けんさんだいず つか
↑県産大豆「さとういらず」を使った
けんさんやさい
県産野菜たっぷりポークビーンズ



とちぎけん
←栃木県のソウルフード・もろをからあげにして
ごぼうフライと
いっしょに
あまから
甘辛いたれを
からめました



とちぎけんさんぶたにく どん
↑栃木県産豚肉にとらとたまごのそばろ丼



しもつけしさん
↑下野市産コシヒカリごはん



とちぎけんさんこむぎ つか
←栃木県産小麦を使った
てつく
パンに手作りとしあいか
バター
をぬって
やあ
焼上げた
トースト
→
とちぎけんさんぎゅうにゅう
栃木県産牛乳



とちぎけんみん ひ おも ● 栃木県民の日デザートにこめられた思い

県民の日に合わせて毎年登場する「県民の日デザート」には、約40年の歴史があります。

県民の日が始まったころ、県内の給食にたずさわるみなさんは、「県民の日を子どもたちにもっと知ってもらいたい」「栃木県を

もっと好きになってほしい」と考えました。そこで、給食を通して県民の日を伝えようと、特別なデザートづくりが始まりました。

それから40年。味やパッケージは時代に合わせて変わりながらも、その思いは受けつがれ、今では毎年15万人を超える子どもたちに届けられています。今年の県民の日デザートは、栃木県産いちごのゼリーです。デザートを味わいながら、ふるさと栃木や、長年受けつがれてきた思いにも目を向けてみてください。

みなさんのご家族も、子どもたちに食べていたかもしれませんね。

ことし しよくいすいしんげんこくたいかい
今年は食育推進全国大会の
とくべつ
特別デザインでした



しょく

じゅう

はな

とき

食事中に話す時は

こえ

声のボリュームに

き

気をつけよう

おお

こえ

大きな声で
はな
話すと…



ちい

こえ

小さな声で
はな
話そう!



おお

こえ

はな

- 大きな声で話すと、つばが飛んでしまうことがあります。
- さわがしくすることで、まわりの人にめいわくがかかることもあります。

がっこう

学校だけでなく、外食の時も
おな
同じですね。

グループの中で聞こえる
こえ
声にしましょう。

がいしょく

とき



みんなが気持ちよく食事ができるように、

こえ

おお

かんが

はな

声の大きさを考えて話しましょう。

