

津奈木中学校の食育の取り組み

－卒業ミニバイキング＆調理実習－

給食バイキングで思い出づくり



3月8日、中学校で「卒業ミニバイキング」が行われました。これは、卒業記念の思い出づくりにも、また、会食マナーの習得とバランスよく食育することの大切さや自分の必要な量を知ってもらうことを目的に教育委員会と給食センターが主催したもので、今年で10回目となります。

生徒たちに人気のミニデミチーズハンバーグやエビぎょうざ、イカリングフライを主菜に、ツナコーントーストやカレーピラフおにぎり、アスパラサラダ、スイートスプリングなどの豪華なメニューの中から、自分の皿に思い思いによそって、とても楽しそうに食べていました。

3月2日、4日、中学校3年生を対象に調理実習が行われました。これは、中学校食育教育の最後のしめくくりとして、町ヘルスメイトの協力のもと、高校生活に向けてお弁当箱に詰めるところまで自分たちで体験してみようという行われたものです。

当日は、地元で獲れた太刀魚のすり身や野菜を使った「すり身バーグ」や、「つま煮」などのおかずを作り、自分たちで握ったおにぎりをそれぞれ自分のお弁当箱に詰めました。生徒たちはおかずの位置や配色などにも気を配り、真剣な様子ながらも、楽しそうに自分のお弁当を作っていました。

「お弁当を自分で作ろう大作戦！」



おいしい贈り物が届けられました

3月17日、津奈木校区の婦人会が、20日に平国校区の婦人会が、一人暮らしの老人の方などに、できたてのおいしい“お彼岸だんご”を届けました。これは、婦人会が毎年、春と秋の彼岸の時期に合わせて行なっているもので、もう20年以上も続けているそうです。お年寄りの方々は、一つ一つ心をこめて、丁寧に丸められただんごを、とてもうれしそうに受け取られていました。



熊本市内で津奈木の物産品をPR！

3月6日、熊本市サンロード新市街「サンフィールド」で「つなぎまるごとフェア」が開かれました。当日は家菜つなぎ隊、津奈木漁協、グリーンゲイトなどが参加し、太刀魚のみりん干しやデコポン、サウたまちゃんなど津奈木町物産品を力強くPR。たくさんのお客さんが立ち寄り、購入されていました。また、7日には同会場で「水俣・芦北地域物産館・直売所ふれあい市」も開かれました。

