

# 城山で「食べてニッコリふるさと給食」

NHKのBSプレミアム「食べてニッコリふるさと給食」という番組は、全国の小・中学校等で地元食材を使った給食の放送です。

城山保育園は、全国の地産地消の流れを受け、栄養士・調理員と「ふるさと給食」の実施方法を検討し、農産物直売所長さんのご理解を得て実施することにしました。地元の食材を使い、たとえ一品料理でも園児に提供

することで「ふるさと給食」になります。

9月の「ふるさと給食」は、地元の茄子と味噌を使った「茄子のそぼろ煮」と「栗ご飯」を提供しました。栗ご飯の栗は、安戸の高野常好さん・茂代さんご夫妻が生産した栗を使用しました。園児の中には、家に帰って「栗の甘さとおいしさ」をお母さんに話しているお子さんもいました。



10月は、地元の米、さつまいも、しめじ、じゃがいも、味噌、しいたけ、大根等を使って「秋の香りご飯」「さつまい」「大根と生揚げの含め煮」などの提供をしました。

地産地消を基本とした「ふるさと給食」は、「地元でとれるものを食べる」「先祖から長年食べてきたものを食べる」「旬のものを食べる」こととです。生活改善グループ連絡協議会の



▲地元の栗を使った「栗ご飯」

作成した「おごっつおさま」という本の郷土料理の中から「めしやきもち」をおやつとして園児に提供しました。祖先が長年食べていたものを園児が食べることは、食文化の継承になります。

「ふるさと給食」を通して、自然の恵みに感謝する心を培うとともに、生産する人々の姿をイメージ化することができます。

「ふるさと給食」は、ふるさとへの心のつながりを深め、郷土を知り、郷土を愛する心持ちと食に感謝する子どもが育つと考えます。また、食育を進める上で「生きた教材」として教育効果を期待することもできます。

城山保育園長

# 優勝!! 東秩父中学校バレー部 〜比企郡市中学校バレーボール新人大会〜

去る10月6・7日、川島中学校体育館において、17チームの参加のもと、比企郡市中学校バレーボール新人大会が開催されました。

トレートで勝ちました。翌7日は4校によるリーグ戦を行い、2勝1敗で榎台中学校に並びましたが、得失点差で勝ち、見事優勝を成し遂げました。

6日の予選トーナメントでは、吉見中学校、玉ノ岡中学校にス

部長の倉林莉圭さんは「県大会では、みんなで力を合わせて1試合でも多く勝ちたいです。」と県大会への抱負を話してくれました。



また、東秩父中学校バレー部顧問の青木千代子先生は「初めての大会で、チーム一丸となって戦い、優勝できとてもうれしかったです。」と喜びを語っておりました。

優勝、おめでとうございます。県大会での活躍を期待しています!!