

特別栽培米を**学校給食**で提供

市では、子どもたちへの食育の一環として、東町の生産者10人からなる東町特栽米組合が生産した特別栽培米の「コシヒカリ」を11月限定で市内の全小中学校の給食に提供しました。

11月18日には、大生小学校で地産地消に関する授業が行われた他、子どもたちと生産者との交流給食が実施されました。交流給食では栄養教諭が取材から作成までを行った、特別栽培米が生産されるまでの流れや生産者さんたちの想いが込められた動画が流れ、子どもたちは真剣な表情で見入っていました。

32年前から特別栽培米を生産している田口さんは「子どもたちに安心しておいしいお米を食べてもらえるのは嬉しいこと。さらに多くの人に食べてもらえるようにこれからも東町特裁米組合はチャレンジをしていきたい」と話してくれました。真っ先に特別栽培米を口に運んだ6年生の寺田涼介さん(12)は「いつものご飯よりも甘みも弾力もあっておいしい。生産者さんが一生懸命作っていると分かったから、さらにおいしく感じる」と話していました。

特別栽培米とは？

化学農薬の使用回数と化学肥料の使用量を通常の半分に減らして栽培したお米です。



生産者の皆さんと一緒に「特別栽培米おいしー！」

◆問い合わせ＝豊岡学校給食センター ☎24-3949

毎月20日は**おいばらき**美味しおDay(減塩の日)です

茨城県民は食塩摂取量が多い!? 年末年始は特に塩分に注意!

茨城県は心疾患や脳血管疾患などの生活習慣病による死亡率が全国に比べて高く、その要因の一つとして考えられる食塩摂取量も全国平均より多いことから、県民の食塩摂取量を減らす取り組みとして、毎月20日を「いばらき美味(おい)しおDay」と定めています。

日頃から濃い味付けに慣れていませんか？ ついついしょっぱいものを食べていませんか？

年末年始は年越しそばやおせち料理などで塩分を多く摂りがちです。また、冬は血圧が上がりやすい季節でもあります。減塩のポイントや食品の塩分量を参考に「おいしく減塩」に取り組みましょう。



おいしく減塩するポイント

- 醤油やソースはかけずにつける
- 麺類、雑煮の汁は残す
- 積極的に野菜を摂る
- みそ汁は具だくさん・1日1杯までにする
- 減塩食品を活用する
- 栄養成分表示をたしかめる

食品の塩分量など詳しくは、市ホームページをご覧ください。



◆問い合わせ＝保健推進課 ☎23-3111

市報を見た方！初回相談無料です。

完全予約制です



弁護士法人
萩原総合法律事務所
常総支所 常総市水海道山田町1120-2 田内ビル
(294号沿い 山田北信号南)



ご予約はこちらから

☎0297-44-9954

※初回の方限定とさせていただきます。
※事情によりお断りさせていただくこともございます。

茨城県弁護士会所属 弁護士 佐々木寛継

