



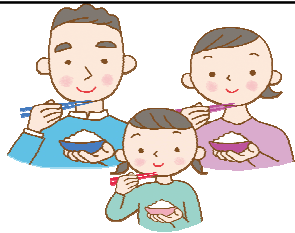
梅雨入りした沖縄ですが、まとまった雨が降りませんね。それでも、湿度、気温は高いので、人の体力が落ちる時期です。細菌の活動が活発になってきますので、食中毒を起こさないために、安心して食事が出来るように、食事前には、新型コロナウイルス感染拡大予防対策を含め、しっかり手洗いを行いましょう。

## 6月は食育月間です!

第4次食育推進基本計画が発表されました

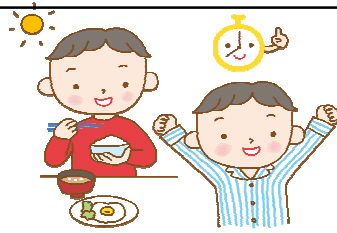
このほど国の「第4次食育推進基本計画」が発表され、生涯を通して心身の健康を支える「食を営む力」の育成と、自然に健康になれる「食環境づくり」の推進が提唱されています。

食卓をみんなで囲んで心を豊かに!



豊かな心と体を育む食育に関心を持ち、食を通じたコミュニケーションを大切にしましょう。

健康的な食生活を実践しよう!



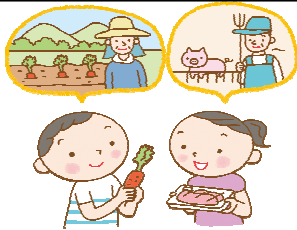
毎日、朝ごはんをしっかり食べるなど、白頭から望ましい食生活を実践し、身につけましょう。

食を通じた環境の「環」を大切に!



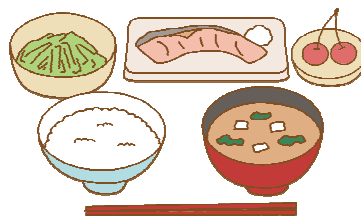
食は自然の恵みであることを認識し、持続可能な食料生産と消費を考えましょう。

食を通し、人の「輪」を広げよう!



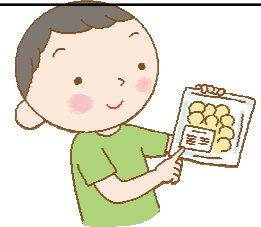
食はさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、感謝して食べましょう。

伝統的な日本の食文化・「和」を伝えよう!



風土を生かし、先人が育んできた伝統的な地域の食文化を未来に受け継いでいきましょう。

自ら判断し、選ぶ力をつけよう!



安全性を自ら判断でき、さらに環境にも配慮した食品を選んでいける力をつけましょう。

## 県産食材を活用した学校給食無償提供について

昨年度に引き続き、沖縄県では、観光需要や外食需要の減少による影響が生じている県産食材について、その需要喚起を図り生産面への影響を回避するとともに、県産食材を通じ、児童・生徒への理解を深めることを目的とした、給食への無償提供を今年度も予定しています。嘉手納調理場では、冬瓜・パインアップル・車エビ・ヤイトハタ・紅芋・アグー・県産菓子などを、6月の給食から順次提供予定です。今月は、6月4日(木)の給食に、宮古島産の冬瓜を使用した「マーボー冬瓜」と、24日(木)に紅芋のペーストを使用した「手作り紅芋ジャム」を提供致します。

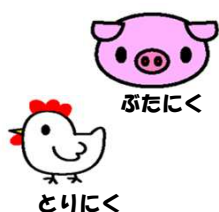
### ★今月のうちなーむん★

～給食で使われる県産品を紹介します!!～

※天候等によって産地が変更になる場合もあります。



シラシ



ぶたにく

とりにく



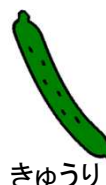
牛乳



もずく



チンゲン菜



きゅうり

ピーマン



嘉手納町内の農家さんが作った野菜



こまつな