



令和7年2月14日

報道機関 各位

国立市市長室広報・広聴係

入学前にひと足早く、小学校生活をプレ体験

国立ふたば幼稚園の年長クラスの園児が、 小学校給食時間の体験のため、 給食ステーションを訪問します

国立市では、食育を推進するとともに、4月から始まる学校生活を楽しみに迎えてもらうために、くにたち食育推進・給食ステーション(以下、給食ステーション)で、未就学児向けの小学校給食の体験会を実施しています。

この度、国立市内にある「国立ふたば幼稚園」の年長クラスの園児(38名)が小学校給食時間を体験します。当日、大きな釜を使用している給食調理の見学や背よりも大きい調理器具に触れてみたあと、給食を試食します。

このことについて、市内外に広く周知したく、ぜひ、貴媒体での取材・掲載方、お願いいたします。

記

1. 日時 2月19日(水)午前10時15分～正午
 - ・午前10時15分頃 園児到着
 - ・午前10時20分頃～ 施設見学、模擬体験
 - ・午前10時45分頃～ 栄養士による食育講話等
 - ・午前11時00分頃～ 給食準備、喫食
 - ・正午 終了
2. 場所 くにたち食育推進・給食ステーション(国立市泉1-3-6)
3. 来所園児 国立ふたば幼稚園年長クラス園児38名

【2月19日(水)献立内容(食育の日:沖縄県郷土料理)】

- ・クワジューシー(沖縄炊き込みご飯) ・イナムドゥチ(沖縄汁物)
- ・グルクンのアーサあんかけ ・人参しりしり ・低温殺菌牛乳

問い合わせ

国立市教育委員会 教育部
食育推進・給食ステーション
TEL: 042-572-4177



国立市
KUNITACHI CITY

文教都市くにたち



こんだてメモ 2月19日(水)

つか
使っています!
だいこん
ながねぎ



おきなわけんきょうどりょうり 沖縄県郷土料理

おきなわけん 歴史の中で独自の食文化が作られてきました。沖縄料理は、生で食べるものが少なく、煮物や炒め物、揚げ物が多いのが特徴です。沖縄そば・豚肉料理・チャンプルー・サーターアンダギー・ゴーヤ・海ぶどうなど、沖縄県の料理や食材には魅力的なものがたくさんあります。



クワジューシー(おきなわたきこみごはん)

こんぶ ぶたにく やさい はい おきなわけん た こ はん
昆布や豚肉、野菜が入った沖縄県の炊き込みご飯です。沖縄県の方で『クワ』は『固い』、『ジューシー』は『雑炊や炊き込みご飯』という意味です。

イナムドゥチ

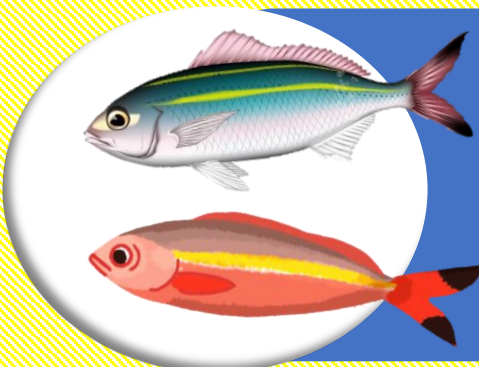


イナムドゥチは、沖縄の方で『イノシシのような』という意味です。
しろ あじ しろもの さむ し き いわ とき た きょうどりょうり
白みそ味の汁物で、寒い時期やお祝いの時によく食べられる郷土料理です。
イノシシの肉が手に入りにくくなり、豚肉で作るようになったためこの名前がつけました。



グルクンのアーサーあんかけ

グルクンは沖縄県の県魚で、和名を『タカサゴ』といいます。沖縄県ではよく食べられている白身の魚です。普段は青緑色ですが、釣りあげられると赤い色に変わります。
きゅうしよく しお や つく
給食では、塩焼きにしてあおさ(アーサー)で作ったあんをかけます。



にんじん 人参しりしり

『しりしり』は、沖縄県の方で『千切り』という意味です。千切りにした人参とツナを醤油・塩の味付けて炒めた沖縄県の郷土料理です。

