



【発行】株式会社 参栄
「親と子の食育新聞」
〒060-0051
札幌市中央区南1条東3丁目9-2
札幌MIDビル5階
TEL:011-221-2971
FAX:011-221-4717
メール:info@shokuiku.online
ホームページ:http://www.shokuiku.online

Take Free
札幌市教育委員会のご協力をいただいております。

vol.89
目次

- お米で子どもは変わる!第3回
- 特別企画 まるい三越のふゆやすみ
- 甜菜糖ってなあに?
- 雪の通学路はなぜ危ないの?
- 3月3日は桃の節句
- 今日は何の日? 食の記念日
- 食育訪問 in 札幌市立屯田小学校

次号の発行は、
2024年4月19日の予定です。
「親と子の食育新聞」は、札幌市内の小学校へ配布、その他、道内各地のスーパーマーケットなどにも設置しています。

親と子の食育新聞
公式アカウント

ぜひフォロー
してくださいね!

Instagram フェイスブック

SHOKUIKU.NEWS

読者プレゼント
「親と子の食育新聞」読者アンケートに回答して頂いた方へステキなプレゼント!

北海道まるやかてんさい糖 280g/袋

1袋を10名様にプレゼント!

提供:日本甜菜製糖(株) TEL011-261-6145

プレゼント応募方法
右記QRコードから応募、または右記アンケートにご回答の上、保護者様のお名前と年令、お子さまのお名前と学年、郵便番号・住所・電話番号を明記の上ハガキ、ファックス、メールなどでご応募ください。

締切:2024年3月19日(火)当日消印有効
発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

編集後記

もうすぐ3月。本州では桜の咲く時期ですが、北海道での早春のイメージは「ふきのとう」ではないでしょうか。もうすぐ道路脇やちょっとした斜面、公園などに多く見られるようになります。

私は、ふきのとうの料理は大げらしか食べたことがありません。様々なレシピをご存知の方もおられるかと思いますが。北海道は「ふきのとう」に続いて、これから色々な花が咲き始めます。新しい気持ちで季節が変わっていく様子を楽しんでみては、いかがでしょうか。

2024年2月 親と子の食育新聞
読者アンケートご協力のお願ひ

保護者アンケート
(女の子のお子さんがいらっしゃる保護者様へ)
Q1-1:お雛様はお持ちですか? : 持っている/持っていない
(男の子のお子さんがいらっしゃる保護者様へ)
Q1-2:五月人形はお持ちですか? : 持っている/持っていない
Q2-1:山菜は食べますか? : 食べる/食べない
Q2-2:山菜を食べる方にお聞きします。: 得意なレシピがあれば教えてください。
Q3:今回の記事の中で参考になったと思うものを一つだけ教えてください。

小学生アンケート
(女の子のお友だち)
Q1-1:お雛様に興味ありますか? : ある/ない
(男の子のお友だち)
Q1-2:五月人形に興味ありますか? : ある/ない
Q2:冬休み中に目標を立てましたか? : 立てた/立てなかった
Q3:目標を立てたお友だちに聞きます。: その目標はなんですか? また、その目標は達成できましたか?

※QRコード以外からの応募・申込先は表紙イラストの右にある発行元(株式会社参栄)になります。※上記以外にも質問がありますので、詳しくはQRコードからアクセスし、ご確認をお願いいたします。

米 ← 八 ← 十八

「米」という字は「八十八」という文字からつくられたといわれています。お米ができるまでには88回もの手間がかかります、という意味です。昔に比べて今は機械化されて、お米づくりも早くできるようになりましたが、稲を育ててお米を収穫するまでに、約6カ月かかります。

手間をかけて大切に育てられたお米ですから、大事に食べたいですね。

北海道は日本を代表する米どころ(良質なお

お米という漢字の由来

2月9日は
ふっくりんこ
の日

お米で子どもは変わる!!

北海道は美味しいお米の産地です。今回はお米づくりに関してお話をします。



【ミニコラム】 八十八夜

「八十八夜」は、立春(2月4日)から数えて八十八日となる日です。(今年は5月1日)立春は、暦の上では春ですが実際は、寒さが厳しい時期。冬を終え、春が来て天候も安定したこの頃(88日)を基準に田植えの準備や茶摘みなどの農作業を行います。「8」の数字は、幸運を呼ぶ末広がりとわれ、その「八」が、二つ並ぶ「八十八夜」は、縁起がいいとされ、「八+十+八」の漢字を組み合わせると「米」という字になるので農業に携わる人々に大切にされてきました。



米を多く生産するところ)です。作付面積、収穫量はともに新潟県に次ぐ第2位。(農林水産省大臣官房統計部)令和4年産水陸稲の収穫量(より)

北海道ではさまざまな地域でお米がとられていて、収穫量が多いのは「空知地方」と「上川地方」。この地域では広大な田んぼの風景が広がります。

北海道米にはたくさんの品種がありますが、最も多く作られているのが「ななつぼし」。道内では一番食べられているお米です。次に多いのが、北海道米の最高峰「ゆめぴりか」。「きらら397」

お米でどうやってこころの?

お米づくりに必要な5つの工程があります。

①土づくり
田んぼを耕す「田起こし」から始まり、田んぼに水を入れて均にし、土をよわらかくして苗の根が張りやすいようにする「代(しろ)かき」を行います。

②稲の準備
前の年にとれたお米をもみがついたままとつ

ておいた「種もみ」を育苗箱にまいて、稲の苗を育てておきます。

③田植え
苗が育ったら田んぼに植える「田植え」をします。

④水管理・除草
田植えのあとは稲が育つ様子を見ながら、気温の変化にあわせて水の量を細かく調整していきます。田んぼに雑草が生え、土の中の養分が吸い取られたり、虫がついたりして、稲の生長のじやまになります。そこで草取りが必要になります。

⑤収穫・乾燥
稲の実(もみ)が大きく育ち、稲穂が黄金色になったら、収穫を行います。コンバインという機械で根元近くから刈り取ったら、刈り取った茎から実(もみ)だけをはずすのが「脱穀」。はずされた実を「もみ」といいます。「もみ」から

もみ殻をはずしたものが「玄米」です。玄米についているぬかを取り除くと「お米(白米)」になります。

◇ ◇ ◇
稲を育ててお米を収穫するまでには、たくさんの手間がかかります。知ることができましたね。大切に育てたお米を大事に美味しく食べましょう。

レシピ 道産ほたてのベーコン巻き



フードコーディネーター 畑田悠紀子さん

レシピ 道産雪の下キャベツの とん平焼き



フードコーディネーター 畑田悠紀子さん

特別企画

まるい三越の ふゆやすみ

笑顔で、ワークショップに取り組み

丸井今井札幌本店では1月6日(土)〜1月8日(月・祝)に、家族で楽しめるイベントやワークショップ「まるい三越のふゆやすみ」を開催しました。今回のイベントは、子どもたちが遊べる、楽しめる・学べる、知的好奇心をくすぐる興味深いプログラムばかりでした。



みちゆバチの塗り絵を楽しむ子どもたち



ちっすーの読み聞かせ

「みちゆバチと遊ぼう!」では、みちゆバチオリジナルグッズが必ず当たる「ガラポン」、みちゆバチとの撮影会、「ちっすー」こと千須和侑里子UHBアナウンサーによる楽しい読み聞かせとキーボード×サクセス演奏会など盛りだくさんのプログラムでした。子どもたちだけでなく、大人も楽しめる内容で演奏会では立ち見が出る場面も。

「子育て応援フェア KidsDuoで学ぼう!」

では、外国人の先生と英会話をしながらサイエンス、ぶくぶく泡実験を行ったり、折り紙で手裏剣を作ったり、忍者(忍者サイン)など、子



プログラミング教育 HALLO体験



外国人の先生とサイエンス・ぶくぶく泡実験

どもたちは外国人の先生ともすぐに打ち解け、笑顔いっぱい熱心に取り組みんでいました。プログラミング教育 HALLOの体験では、将来のスキルになる大人気のプログラミングの体験に子どもたちは時間を忘れるほど夢中に。

参加体験型のグループ学習なので、子どもたちが楽しみながら、手を動かすことで様々なスキ

「レバンガで盛り上がる!」



onちゃんのみちゆバチ



onちゃんおはよう体操公開収録

「onちゃんおはようたいそう」は、公開収録となり、HTB「イチモニー」にて後日放映されました。

「ラジオ工作会」では、部品を組み立てて電子部品のほんだ付けを行うという本格的な工作を体験しました。

るを身につけていきます。

北海道公式チアダンスチーム「パシスタスピリッツ」がインスタラクターと小学生向けのチアダンス体験会を行いました。会場では「パシスタスピリッツ」のハフォーダンスも披露。元気がいっぱい迫力あるチアダンスは会場を大いに盛り上げてくれました。

「ラジオ工作会」では、部品を組み立てて電子部品のほんだ付けを行うという本格的な工作を体験しました。

「ラジオ工作会」では、部品を組み立てて電子部品のほんだ付けを行うという本格的な工作を体験しました。

社員募集!

経験者歓迎

職種:営業、企画・編集
ウェブデザイナー

『親と子の食育新聞』をはじめ、営業・IT/WEB、企画・編集など、職種も様々。活躍の場はあなた次第です! 営業経験のある方、IT/WEB業務経験者、パワーポイント・イラストレーターの使える方など、知識やスキルを活かしてみませんか? まずは、履歴書をお送りください。ご応募、お待ちしております!!

やりがいのある仕事です! まずは履歴書をお送りください。

親と子の食育新聞 株式会社 参栄

パートさん募集!

経験者歓迎

職種:営業サポート
編集サポート

子供の「食育」や「健康」に関心のある方、マスコミ経験者大歓迎です。フルタイムでお仕事できなくても、パートタイムで以前のキャリアを活かしませんか? 親と子の食育新聞の発行に関わる、編集業務、営業スタッフのサポート業務です。勤務時間・日数は要相談。ご応募お待ちしております!!

やりがいのある仕事です! まずは履歴書をお送りください。

親と子の食育新聞 株式会社 参栄

親子会員募集!!

親子クッキング教室など会員限定企画、食育関連企画の優先案内などの特典つき

皆さんからのご入会をお待ちしております。

「読者アンケート」にご回答いただき、QRコード、FAX、メール、ハガキのいずれかの方法でお申込み下さい。その際、下記の内容を明記してください。

- 保護者の方のお名前(フリガナ)、年齢
- 小学生のお子様のお名前(フリガナ)、学校名、学年
- 郵便番号 ●住所 ●電話番号 ●メールアドレス

※読者アンケートに回答いただくと、自動的に読者プレゼントにも応募されたこととなります。

お申込方法

※応募先は1Pをご覧ください。

甜菜糖事業が本格的になったのは、1919年（大正8年）に常広に工場が建設されてからです（現在の日本甜菜製糖です）。現



甜菜糖事業が本格的になったのは、1919年（大正8年）に常広に工場が建設されてからです（現在の日本甜菜製糖です）。現

甜菜から作られた砂糖は甜菜糖と呼ばれています。甜菜は冷涼な地域に適した作物であるので、北海道の十勝地方やオホーツク地方を中心に栽培されています。令和3年は64万トン、日本での砂糖消費量の25%を占めています。（令和4年12月農林水産省「てん菜をめぐむる状況について」）

甜菜の甜の字は、「舌に甘い」と書きます。この甜菜、ピート(SUGARBETTER)とも砂糖大根とも呼ばれ、外見はカブに似ています。この根の部分に蓄えられ

知っていますか？甜菜からは白い砂糖も茶色い砂糖も作られています。

この量は、ほぼ「カップ1杯分の砂糖に相当します。」甜菜からは白く見える砂糖(グラニュー糖)や上白糖(糖や上白糖)も、茶色の砂糖もどちらも作られています。白い甜菜糖と茶色い甜菜糖、どちらも100%北海道産です。



甜菜(ピート)は、を乱反射し、白く見えます。雪や氷が白く見えるのと同じ原理です。(参照：農林水産省政策統括官付地域作物課ホームページ)

砂糖は種類によって粒の大きさや甘みに違いがあります。作るお料理に合わせて選ぶことをおすすめします。甜菜糖の甘さはまろやか。上品な甘さに仕上がります。お料理に積極的に活用したいお砂糖ですね。

甜菜は北海道が特産

3月10日は砂糖の日

「甜菜糖ってなあに？」

みんなは甜菜糖って知っているかな。実はその原料となる甜菜は北海道でとれています。今回は、みんなが大好きなお菓子やチョコレートに使う砂糖「甜菜糖」についてお話をします。

レシピ ピーマンと人参のきんぴら



■材料(2人分)

- ピーマン.....2個
- 人参.....1/3本
- A 北海道まるやかてんさい糖... 大さじ1/2
- 酒.....小さじ1
- みりん.....大さじ1/2
- 薄口しょうゆ.....大さじ1
- かつおぶし.....3g
- 白ごま.....小さじ1
- ごま油.....小さじ1

■作り方

- ①ピーマン、人参は細切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、人参を中火で炒め、油が回ったらピーマンを入れて、しんなりするまで炒める。
- ③②にAを入れ、調味料が少なくなったら、かつおぶしと白ごまを入れてサッと炒め、器に盛る。

ほどよく運動。
ほどよく眠る。
ほどよく笑う。

ほどよく糖分。



日本甜菜製糖株式会社



特に登校時は、通勤

登下校は車に注意

雪が降った朝の通学路は危険がいっぱい。登下校中に、お友達と雪玉を投げ合ったりして注意が散漫になっていませんか。また、車道に飛び出して、車などにひかれる危険性も非常に高まるので、道路では遊ばないようにしましょう。

道路で遊ばない

「雪」の通学路はなぜ「危ないの？」
「雪道の交通安全」



みんなは雪道に気を付けて、登下校しているかな。通学路はすっかり雪道になりました。事故統計を見ると小学生がケガをした事故の約6割が登下校中に起きています。(取材：北海道環境生活部くらし安全局道民生活課)



などで車の通行量が増える時間帯です。運転者の中には、運転に不慣れ、急いでいる、などで注意不足になっているさまさまな人がいます。つねに運転者が、歩行者に注意を払って安全運転をしているとはいえません。冬場は、車もすべりやすく、すぐには止まれません。横断歩道や交差点付近を歩く場合は特

雪の日の登下校の服装や持ち物について
雪の色に同化しや

に注意が必要で、左右をよく見て、慎重に渡るようにしましょう。車の運転者には「死角」(ある角度からはどうも見えずらい範囲)があり、全てが運転者に見えているわけではありません。冬は雪山や雪が降って視界が悪くなり、歩行者を見落とすおそれがあります。逆に歩行者からも車は見えにくいことがあります。



子どもは親をはじめとする大人の行動をよく見えています。大人でも交通ルールを守らない人もいます。平気で赤信号を渡ったり、横断歩道のないところ

すい白やグレーっぽい色の服は避け、目立つ色の帽子やジャンパーなどがよいです。夕方以降は空が暗くなるため塾や習いごとで帰りが遅くなる時は、夜光反射材を身につけたり、カバンに装着しましょう。夜光反射材は、お年寄りも含めた家族の安全を守る効果があるので、みんなにおすすめです。



「交通安全」は事故を起こさなければ、破っていないもの「大人が守るべきもの」ではない、自分も守る必要はない」という考えになりかねません。その積み重ねが、交通事故を引き起こす要因につながっていくこととなります。保護者の方も子どもたちと一緒に交通ルールを守る習慣を身につけましょう。

※(出典)北海道警察本部交通部交通安全対策センター 交通安全情報 No.82

知っていますか? 安全と安心の2つのマーク!!



安心と安全を運ぶGマーク
Gマークは安全への取り組みが認められ信頼できる運送事業者の証です。
詳しくは Gマーク



「引越安心マーク」は、(公社)全日本トラック協会が認定する引越優良事業者のマークです。
下見・見積り・確かな作業など、「引越のルール」を守る事業者であることしるしです。
※「引越安心マーク」の取得には「Gマーク」が必要です。



やめよう! 危険な「あいうえお」運転!
あ 焦り い 怒り う うっかり え エゴ お おごり

詳しくは 北海道トラック協会 検索
http://www.hta.or.jp

安全な車にはこのステッカーが付いています。

北海道貨物自動車運送適正化事業実施機関
公益社団法人 北海道トラック協会
〒064-0809 札幌市中央区南9条西1丁目 TEL (011) 551-1357



季節の「食の記念日」をピックアップしました。
記念日に合わせて食文化や食習慣を再発見しましょう。

2月26日
ご飯がススム
キムチの日

キムチや浅漬を中心とした食品事業を展開する株式会社ピツクスコーポレーション（本社・埼玉県所沢市）が2020（令和

毎月19日
食育の日

食育とは食の勉強を通じて人生を豊かにする、国の食育基本計画で定められました。食育の19（いく）にかけています。食育新聞の発行もこの日に合わせました。

野菜の元気を届けます。
PICKLES
New Traditional Taste

野菜のおいしさから生まれる食文化を、北の大地北海道（札幌市白石区の工場）より皆様の食卓にお届けし続けてまいります

株式会社ピツクスコーポレーション 札幌

2年（令和2）に制定。日付は「ススム」の「ス」を数字の「2」に見立て「ス（2）ス（2）ム（6）」として2月26日としたもの。同社の「ご飯がススムキムチ」をキムチ鍋などで、需要が高まる時期により多く

3月1日は
マヨネーズの日

キユーピーが日本ではじめてマヨネーズを製造・販売したのは、1925年（大正14年）の3月のこと。この3月と日本初の「1」にちなんで3月1日はマヨネーズの日となりました。

3月1日
マヨネーズの日

マヨネーズをはじめドレッシングやパスタソースなど数多くの食品を製造・販売するキユーピー株式会社が2015年（平成27年）に制定（本社・東京都渋谷区渋谷）。日本で初めてマヨネーズを製造・販売したのは、1925年（大正14年）の3月のこと。この3月と日本初の「1」にちなんで、1日としました。おいしくて栄養があり、様々な料理に活用できるマヨネーズをアピールするのが目的。日本におけるマヨネーズの歴史は、キユーピーの創始者・中島董郎氏がアメリカ滞在中、ポテトサラダに出会ったことが始まりで、帰国後に「卵黄タイプ」で栄養価の高いマヨネーズを開発。

3月1日
北海道のソウルフードを食べる日

北海道のソウルフードメーカーとして知られるベル食品株式会社が本社・北海道札幌市（2023年（令和5年）に制定。ジンギスカン、ラーメン、スープカレー、ザンギ、豚丼、ラーメンサラダなど、各地域に根付いている北海道のソウル

27年）に制定（本社・東京都渋谷区渋谷）。日本で初めてマヨネーズを製造・販売したのは、1925年（大正14年）の3月のこと。この3月と日本初の「1」にちなんで、1日としました。おいしくて栄養があり、様々な料理に活用できるマヨネーズをアピールするのが目的。日本におけるマヨネーズの歴史は、キユーピーの創始者・中島董郎氏がアメリカ滞在中、ポテトサラダに出会ったことが始まりで、帰国後に「卵黄タイプ」で栄養価の高いマヨネーズを開発。

3月26日
サク山
チョコ次郎の日

株式会社正栄デリースイ（本社・茨城県筑西市）は、2018年（平成30年）にサク山チョコ次郎の美味しさや魅力をより多くの

3月1日は
北海道のソウルフードを食べる日

創業1947年（昭和22年）・設立1958年（昭和33年）
ベル食品の設立記念日

北海道のソウルフード

ジンギスカン ラーメン スープカレー ザンギ

北海道にはソウルフードがいっぱい！3/1は北海道の食を楽しもう！

方々に知っていたことを目的に、3月26日を「サク（3）ク山チョコ次郎（26）の日」として制定。
「サク山チョコ次郎」は、かるい食感が特徴のサクサクビスケットと、なめらかなミルククリームが入ったミルクチョコを組み合わせたチョコビスケットです。チョコレートの表面にはキャラクター「チョコジロー」の様々な表情やポーズが描かれ、裏面のビスケットには楽しい「おしゃべり」がプリントされています。

札幌 2024 イベント情報 (3月・4月)

◆田中酒造の雛まつり

日時 2024年2月2日（金）～3月3日（日）
9:05～17:55

場所 田中酒造本店 小樽市色内3丁目2-5
TEL:0134-23-0390
田中酒造 亀甲蔵 小樽市信香町2-2
TEL:0134-21-2390

内容 小樽市民よりご贈りいただいたお雛様を展示いたします。時代によって異なるお雛様を鑑賞していただくと共に子どもの健やかな成長と幸せを願うイベントです。

◆ドングリくらふと

日時 2024年3月11日（月）～3月29日（金）
平日のみ開催/当日現地受付

10:00～12:00（受付終了 11:30）
13:00～15:00（受付終了 14:30）

場所 滝野スノーワールド 森の交流館（札幌市南区滝野247）
10名/回

参加費 100円

問合せ先 TEL 011-592-3333

内容 秋に公園で採れたミズナラのドングリでクラフト体験ができます。絵をかいてみたり、くっつけてみたり、自由な発想でクラフトしてみましよう。レストランや売店はないため、必要な軽食や飲み物は持参してください。

◆カエデの樹液でメイプルシロップを作ろう！

日時 2024年3月20日（水）10:00～14:00

場所 滝野スノーワールド 森の交流館
（札幌市南区滝野247）

参加費 200円

問合せ先 TEL 011-594-2222（滝野管理センター）

内容 イタヤカエデの樹液からメイプルシロップを作る体験イベントです。対象は小学生以上とその保護者。定員5組（一組最大5名まで）。申し込みはWEBまたは電話。応募者多数の場合は抽選。3/6受付締切



「ひな祭り」は女の子の健やかな成長を願って祝いする日です。3月3日は旧暦現在の太陽暦以前に使用していた暦のことで、桃の花の咲く季節にあたります。桃は魔除けの効果をもつといわれ、「桃の節句」と呼ばれるようになりました。

☆中国から伝わった習慣が由来

平安時代に中国から伝わった上巳(じょうし)という節句の習慣が変化し、紙の人形(ひとがた)を川や海に流す「流し雛」となりました。自分自身の災いを人形にうつして清めたのです。その後、「天児(あまがつ)」という立ち雛を飾ることで、厄をはらう風習に変化しました。平和な江戸時代に

入ると、ひな人形は美しく豪華なものとなり、川や海へ流すのではなく、家の中で飾る習慣が定着しました。やがて家族や親戚でお祝いする現在の形になったとされています。

☆ひな祭りの食べ物

菱餅・諸説ありますが、子孫繁栄の願いを込めて菱の実をかたどり、先のとがった菱の実は魔よけの意味があります。

☆ひなあられ・菱餅を砕いて煎ったおかきが原型。ピンク・白・緑の4色は四季を表わしています。

☆白酒、甘酒・白酒が飲まれるようになったのは江戸時代中期ごろ。現代では、アルコールが含まれない甘酒などが飲まれています。

☆ちらし寿司・「寿司」は「寿(ことぶき)」を「司(つかさどる)」ということ、縁起のいいものという意味。たくさんさんの具材がのった「ちらし寿司」は華やかで、ひな祭りにはぴったりのごちそうです。

親と子の食育新聞 ホームページリニューアルのお知らせ

食育とは「生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎」となるものです。子どもから大人まで、あらゆる世代で食育は重視されています。特に、子どもの頃から食育に励み、その重要性を理解することが大切です。いったん身に付いた食生活や考え方を、成長してから改めるのは難しいからです。近年は、未就学児からの食育も勧められています。また、大人にとっても食育は欠かせません。親子で楽しみながら「食育」を学びませんか。新しいホームページでは、読者の皆さまに役に立つ情報を発信し、読者の皆さまからの

ご意見や、商品を購入したご感想などをいただき、企業の皆さまに読者の皆さまの声を伝えることで読者様と企業様をつなげていきたいと思っております。

また、読者の皆さまのご意見を紙面に反映させていき、ともに親子で楽しく学べる「親と子の食育新聞」を目指します。是非、新しいホームページをご覧ください。



読者様ページ

【編集企画】親と子が食育新聞を通して成長できる紙面づくり、編集記事に力を注いで制作していることがこの新聞の大きな魅力です。

- 新商品サービス情報をご提供
- ご参加いただけるイベント情報
- 読者プレゼント



企業・団体様ページ

- 商品の取組、歴史
- 新商品情報の掲載
- イベント情報の掲載

新商品プレゼント! 親と子の食育新聞 企業様限定「新商品発表枠」のご紹介 1メーカー様1商品(5メーカー様限定)で募集

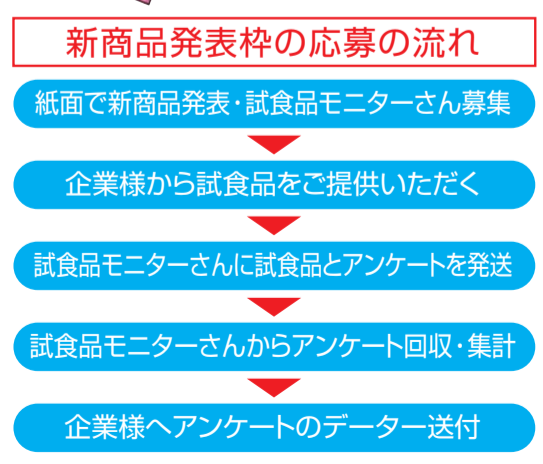
親と子の食育新聞では紙面にて企業様の「新商品発表枠」を設けます。同時に食育新聞読者会員のの中から試食品のモニターさんの募集を行い、試食品についてのアンケートにご協力いただきます。後日企業様にアンケート内容をお知らせいたします。*広告費・アンケートともに無料です。



【概要】
具体的な商品 例えば、飲料、麺類、お菓子、調味料、日用雑貨など各号(偶数月発行)1メーカー1商品(5メーカー限定)で募集。試食品モニターさん:20名

【掲載方法】
新商品の画像と説明など完全データで頂戴いたします。新商品の試食品20個、ご用意いただきます。

*試食品のモニターさんに向けての試食品発送費は別途頂戴いたします。
○ご協力のメリット(いずれも無料!!)
・新商品情報を無料で訴求することができる。
・生活者の声を聴く事ができる。
・新商品を味わってもらうことができる。
・新商品についてのアンケートを無料で入手できる。



株式会社 参 栄
〒060-0051 札幌市中央区南1条東3丁目 札幌MIDビル5F
TEL 011-221-2971 FAX 011-221-4717
メール edit@shokuiku.online ホームページ https://www.shokuiku.online/



開校	1890年(明治23年)6月
児童数	612名
教職員数	32名
調理員	7名
子学校	新琴似北小学校
児童数	448名
教職員数	32名
給食数合計	約1,140食



給食メニュー
パスタ・カレーソース
あさりのかりっと
サラダ

人気の給食メニュー
ごぼうピラフ、
ブロッコリーと
コーンのサラダなど

札幌市立屯田小学校(北区)は、屯田に北海道の警備と開拓を行った兵士と部隊のこゝとそ家族220戸がやってきた次の年の1890年(明治23年)に開校。ことしで開校134周年を迎える古い歴史を持つ小学校です。

栄養教諭への道



新谷 侑希先生

札幌市立屯田小学校(北区)は、屯田に北海道の警備と開拓を行った兵士と部隊のこゝとそ家族220戸がやってきた次の年の1890年(明治23年)に開校。ことしで開校134周年を迎える古い歴史を持つ小学校です。

「ひとくちチャレンジ」に挑戦中
屯田小と新琴似北小では、「ひとくちチャレンジ」を実践して

新谷先生の好きな給食メニュー
深川めしや
いりこ菜めしなどの
まぜご飯

「北産野菜を食べよう」に取組む
食指導・食育授業
子どもたちの興味・関心が向くように様々な工夫があります。

「札幌伝統野菜」は
他にも、玉ねぎの「札幌黄」、キャベツの「札幌大球」などがあります。自分たちが暮らしている身近な土地の様子や作物を知ることで食の大切さを理解しようとの目標をもち、資料と動画、クイズを交えて学んでいます。

「これからも、ひとくちチャレンジを意識して、体も心も大きく成長してほしいですね。」と先生は食育に確かな手ごたえを感じています。

取材の最後に、「食べることは毎日のこと、二生涯続いていくことなので、自分のために食べてほしい。食べることは生きることです！小学校のうちに、おいしいな、幸せだなと自然に思える子どもにも強いつ子になれば、食べている姿勢がきれいな人やこやかに食べられる人は他人から好かれる人だと思えます。」と、新谷先生は屯田小と新琴似北小のみんなに送ってくれました。



私たちは、SDGsに取り組んでいきます。

SDGsとは？「持続可能なよりよい社会の実現を目指す」世界共通の目標のことです。

かまエナガ
かね彦
創業大正七年 / 札幌二条魚町
https://www.kanehiko.jp

100%再生素材
でいこう！
いろはす
ボトルの原料に、ペットボトルをリサイクルして作った再生素材を100%使用しています。
※ペットボトルの資源回収方法は自治体によって異なります。

持続可能な世界を、
一粒のコーヒーから。
MITSUMOTO COFFEE

地域の魅力と、地元みんなの思いに
私たちの技術やノウハウを合わせ、
ソーシャルイノベーションを実現。

地域の魅力 × みんなの思い
↓
ソーシャルイノベーションの創造

つぎのミライは、
あなたの街から
はじまる。

NTT東日本グループ