



# ほっこり通信



## 5月の学校訪問のようす

5月から給食指導が始まりました。今年度も「ほっこり通信」で幼稚園や学校での指導の様子を伝えていきたいと思います。

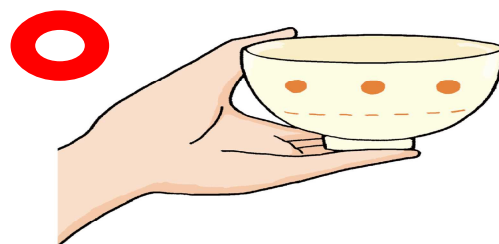
5月の指導内容は「食事のマナーについて」・「田尻学校給食センターの紹介」です。

### ○ 幼稚園のようす ○

★幼稚園では、「食事のマナーについて」のクイズをしました。お茶わんの持ち方や箸の持ち方も練習しました。



#### ちや かわんの もち方 かた



4本の指の上に糸底をのせて、親指を茶わんのへりにかけて支えます。4本の指をそろえると器が安定します。



### ○ 小学校・中学校のようす ○

小学校1年生では、「田尻学校給食センターの紹介」、小学校2年生から6年生・中学校では、「食事のマナーについて」についての指導をしました。

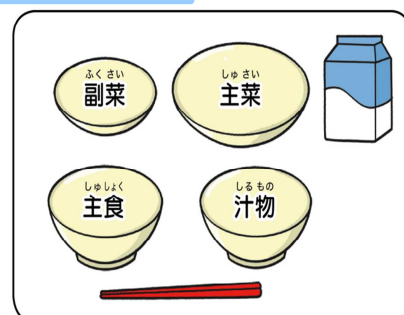
現在、給食センターでは1,080人分の給食を作っています。調理員16名・配送員6名・栄養士3名・センター長1名の計26名が力を合わせて給食を作っていることを伝えました。

食事のマナーについては、はしの持ち方や、正しい配膳の仕方、食事のあいさつについてを再確認しました。

正しい配膳ができているでしょうか？



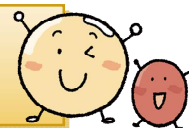
#### 正しい配膳の仕方





いつもありがとう！

## ★ 地場産給食の日 ★ ～ひじきと大豆の炒り煮～



5月13日(月)は「地場産給食の日」でした。大崎市では、地場産の食材を子どもたちに味わってもらうため「地場産給食の日」を季節ごとに実施しています。今回の地場産食材は「大豆」です。宮城県は大豆の生産量が日本で2番目に多く、その中でも作付け面積が2番目に広いのが大崎市です。今回は「ひじきの炒り煮」に田尻で採れた大豆を入れました。



### ～献立紹介～

- ご飯      ○ 牛乳
- 豚肉のしょうが焼き
- ひじきと大豆の炒り煮
- じゃがいもとたまねぎのみそ汁
- ミニりんごゼリー



★大豆は「畑の肉」といわれるほどたんぱく質が多い食品です。たんぱく質は筋肉や皮膚など、体の主成分として大事な栄養素です。動物性食品と植物性食品をバランスよく食事に取り入れましょう！



6月の学校訪問は、「適正体重について」・「歯に良い食習慣」の内容で行う予定です。  
ほっこり通信6月号も楽しみにしてください。

