



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」では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」、「春の野菜について」です。



ゆめのさと幼稚園，大貫幼稚園，田尻幼稚園では紙芝居をしました。「いただきます」や「ごちそうさま」にはどんな気持ちがこめられているかを考えました。

いただきますにはどんな気持ちがこめられているかな？



いただきまーす！



感謝の気持ちをこめて・・・

給食をつくってくれた人。それから給食に携わった多くの人たちへ、感謝の気持ちが届くように「いただきます」をしました。



小・中学校では「給食センターの紹介」「食事のマナーについて」の動画を用いて指導しました。現在、給食センターでは1150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クイズを用いて指導しました。はしの持ち方や、食器の置く場所、給食を待っている時の過ごし方など、再確認しました。

◎給食センターについて

◎食事のマナークイズ



大きな釜がたくさんある！
いっぱい調理員さんがいる！



給食当番以外の方は静かに自分の席で待つようにしましょう。



はしの持ち方クイズ みなさんわかりますか？



正しいはしの持ち方は、どれかな？

①



②



③

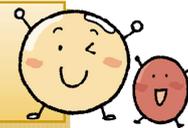


正解は②です。

②と③で迷っている児童・生徒が多く見られました。上のはしは親指・人差し指・中指でえんぴつを持つようにして持ちます。下のはしは薬指の先に置き、親指のつけ根で支え、力を入れずに上のはしだけを動かすようにして使います。

ご家庭でも、はしを正しく持つように心がけていきましょう。

地場産給食の日 ～大豆を使ったドライカレー～



5月15日（月）は「地場産給食の日」でした。地場産給食の日は年4回あり、大崎市産の食材を活用した給食を提供します。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。今回はドライカレーに田尻で採れた大豆を入れました。



～献立紹介～

- 麦ご飯
- 大崎産大豆のドライカレー
- 大根サラダ
- 米粉ワンタンスープ
- 牛乳



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！



田尻産の蒸し大豆

6月の学校訪問は「朝ごはんを食べよう」、「食育月間について」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。

