

心を育む学校給食週間

「12月5日～9日」

食べものの教室



カルシウムは大切だなあ。



むずかしいな。



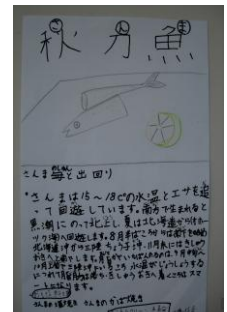
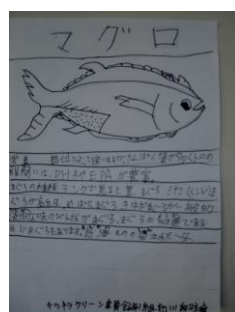
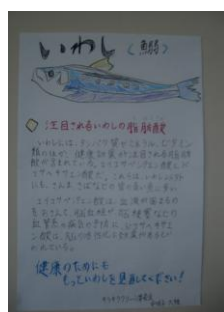
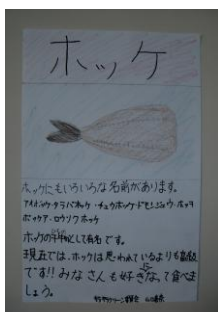
あかのなかまです。

給食の歴史や食べ物の持つ栄養にふれながら、食への関心と理解を深めようと、今年度「心を育む学校給食週間」を実施しました。

- ① 12月5日～12月9日の週は「よくかんで食べよう」をねらいとした献立で赤エビ、米粉パン、ナタデココ、切干大根、鯨肉、ししゃもなど、よくかんでほしい食材を取り入れた給食を実施しました。
- ② 6日に縦割り班のなかよし給食では、学年を超えたつながりを深めました。
- ③ 7日の全校朝会では、校長先生より「食」という字が「人」を「良く」すること、明治22年ころの給食と世界の料理からの学校給食の歴史、感謝の気持ちでいただくことなどを教えていただきました。
- ④ 調理師さんへ作文を贈り、感謝の気持ちを伝えました。
- ⑤ 調理師さんと一緒に給食を食べて、感謝の気持ちを伝えました。
- ⑥ 食べ物教室で栄養と病気、食べ物の働きの勉強をしました。
- ⑦ キラキラクリーン委員会の昼の放送で魚の栄養について学びました。



【放送内容】 体を元気にしてくれる「魚」を食べましょう。



食についての話や活動によって、子ども達は食への関心を深めることができました。食が豊かになった現在ですが、野菜嫌いや正しく箸を持ってない子どもがいるようです。お家の方が食の大切さや郷土料理、食事のマナーなどについて、一緒に食べながら話をしていただけると、食べものへの感謝や郷土料理のよい点などが伝わるのではないのでしょうか。健康で生活するためには、食が大切です。子どもに「おいしかったね。」と一言かけられる家庭にしてほしいと思います。