

令和元年度 給食試食会

健康教育部



<日時> 令和元年 10月29日(火)・30日(水) 12:00~13:45

<日程> 12:00~ 献立の説明

12:10~ 特別食の味見、会食

13:00~ 給食についての説明

<献立の説明>

栄養士：志賀、新井田

学校給食は「子どもたちの心と体の成長を支える」「望ましい食習慣を身に付ける」ための大切な時間です。学校給食は生きた教材として、学校における食育の中心となっています。旬の食材、新鮮な地場産物の活用、様々な食文化に触れることで、子どもたちが食に対する関心をもつことができる給食を提供するように心がけています。

10月29日(火)、30日(水)は、好評な和風のメニューを提供しました。

29日(火)の献立

- ・ごはん
- ・松風焼き
- ・ポイルブロッコリー・マヨネーズ添え
- ・根菜の煮物
- ・みそ汁(わかめ・えのき・じゃがいも)
- ・牛乳

30日(水)の献立

- ・ごはん
- ・鮭のみそマヨネーズ焼き
- ・いんげんのごまあえ
- ・かぼちゃのそぼろ煮
- ・みそ汁(なす・じゃがいも)
- ・牛乳

<特別食の味見、会食>

・特別食(軟菜、煮込み、ペーストの3食形態)の味見をしながら、調理の工夫を聞きました。保護者さんからは「3食形態とも同じ風味でおいしい。」「ペーストも味がしっかりしている。」などの感想をいただきました。特別食を食べている児童の保護者からは「家より食べやすかったので、給食に近づけてみようと思う」など、家庭の食事の参考になる時間のようでした。今後もおいしい給食を提供していきたいと思います。

・会食はみんなでお話ししながら食べ、和やかな雰囲気でした。「これからもよろしくお願いします。」の言葉が聞かれました。



会食の様子(10月29日)



特別食の説明の様子(10月30日)

