

学校給食会だより



平成25年5月1日（公財）福島県学校給食会 福島市松川町字平館 16-2 024-567-4711
ホームページにも掲載されております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス kawamoto@fgk.or.jp

新年度になり、早1ヶ月が過ぎました。

小・中学校等の新一年生も不安と希望が交錯しているのではないのでしょうか。学校生活での「一番の楽しみは学校給食！」という声が聞かれます。おいしく、栄養を考慮し健康的で…、食育指導の教材として…、自己管理能力を育成する…。更に、地場産物の使用…、伝統食・行事食は…、価格は適正か…、給食費の残金は…、作業動線、作業工程は…、衛生管理は…、嗜好に偏らず等など、たくさんの条件の中で食品を選択し、献立作成に日々努力されていることと思います。本会でも安全・安心な食材の提供はもちろん、給食現場のニーズにあった情報の提供、研修会、講習会の開催など進めてまいりたいと考えております。また、食品委員会等で選定された新規の食材も早めにお知らせいたしますので、ぜひ、ご活用いただきますようお願いいたします。



【平成25年度学校給食共同調理場新任所長等研修会を開催しました】

学校給食の円滑な実施と、その普及充実に資するため4月22日（月）に新任所長等研修会を開催いたしました。研修Ⅰ、Ⅱは、県教育庁健康教育課主任主査 新井里美氏より「福島県の学校給食実施状況等について」、同じく主任栄養技師 田村正美氏より「学校給食の衛生管理について」と題しご講演をいただきました。



研修Ⅲは本会より「福島県学校給食会の取組み」についてお話をさせていただきました。受講者からは、「学校給食が単に安全なものを食べるだけでなく、人が生きていくための食育文化を教育する一つだと考えます。学校給食法の勉強をもっと深めていく」、「子ども達の健康、安全を守り、日々注意しながら取り組まなければならない」、「給食にたずさわる人たちの衛生管理について頭が下がる思いです」、「学校給食会の役割が理解できました」など、たくさんのご感想をいただきました。



研修Ⅲは本会より「福島県学校給食会の取組み」についてお話をさせていただきました。受講者からは、「学校給食が単に安全なものを食べるだけでなく、人が生きていくための食育文化を教育する一つだと考えます。学校給食法の勉強をもっと深めていく」、「子ども達の健康、安全を守り、日々注意しながら取り組まなければならない」、「給食にたずさわる人たちの衛生管理について頭が下がる思いです」、「学校給食会の役割が理解できました」など、たくさんのご感想をいただきました。

研修Ⅲは本会より「福島県学校給食会の取組み」についてお話をさせていただきました。受講者からは、「学校給食が単に安全なものを食べるだけでなく、人が生きていくための食育文化を教育する一つだと考えます。学校給食法の勉強をもっと深めていく」、「子ども達の健康、安全を守り、日々注意しながら取り組まなければならない」、「給食にたずさわる人たちの衛生管理について頭が下がる思いです」、「学校給食会の役割が理解できました」など、たくさんのご感想をいただきました。



【平成24年度食育に関する調査研究会の「大規模災害と学校給食」報告書が完成】

東日本大震災、原発事故から得た学校給食の体験を記録し、今後の緊急時対応の教訓としてまとめることとし、加えて、学校給食用食材の処理過程における放射性物質の科学的処理方法などについて資料を収集、整理し、緊急時における対策や食の安全・安心の普及充実に資することを目的として、1年間研究を重ねてまいりました。

この度、完成し、県教育庁、県内各市町村教育委員会、学校給食関係機関等へ配布いたしました。

報告書のアンケートにご協力いただきました小・中学校及び学校給食共同調理場様、また、最後まで作成に携わりご尽力いただきました、講師、指導助言者、委員の先生方に心より感謝申し上げます



【取り扱い食品の食品添加物検査について】

本会取扱食品の一般食品18品目について食品添加物を外部専門機関に依頼し検査しました結果を下記のとおりお知らせします。

（保存料：ソルビン酸）（14品目）

食品名	結果	食品名	結果
冷凍白身魚すり身(グチ・鱈)	不検出	鉄っ子ひじき	不検出
冷凍つみれ	不検出	大粒しじみ	不検出
冷凍沖アミ鳴門巻	不検出	トマトケチャップ 1 kg	不検出
冷凍カニかまフレーク	不検出	国産トマトケチャップ 1 kg	不検出
冷凍海の恵み板なし蒲鉾	不検出	個包装プルーン	基準値以下
ふくしま味噌	不検出	冷蔵ダイスチーズ	不検出
ごま昆布佃煮	不検出	冷蔵ビビビチーズアイスニー	不検出

（着色料：亜硝酸Na）（4品目）

食品名	結果	食品名	結果
冷蔵ベーコン(バラ)	基準値以下	冷蔵ハム(ロース)	基準値以下
冷蔵ハム(ボンレス)	基準値以下	冷蔵くん製ウィンナー	基準値以下

生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることのできる

子どもの育成を目指して

～学校給食センターにおける学校・家庭・地域と連携した食育の推進～

二本松市岩代学校給食センター 栄養教諭 本田優子

1 はじめに

二本松市岩代学校給食センターは、岩代地域の小学校3校、中学校2校、幼稚園4園、合計9校（園）約720食の給食を提供しています。

二本松市は、平成21年度から福島県教育委員会主催の「ふくしまっ子食育ネットワーク事業」の指定を受け、平成22・23年度は安達学校給食センター、平成24年度は当センターにおいて、学校、家庭、地域の関係機関の連携による食育推進のネットワークを構築し、地域の教育力を活用した学校における効果的な食育のあり方について検証してきました。ここでは、その一端をご紹介します。

2 取組みの概要

学校給食センターは、多くの受配校を抱え、給食管理上も多くの制約があるため、単独校のように栄養教諭が日常的に、教職員と連携を図りながら食に関する指導を行うことが困難とされている。しかし、受配校が幼稚園から中学校と幅が広いため、食育を推進するに当たっては、小・中学校のみならず隣接する幼稚園等と連携を図ることにより、幼・小・中一貫性をもった食育の展開ができるものとする。そこで、二本松市岩代学校給食センターでは、二本松市教育委員会の基本方針である「健康で活力のある二本松の子どもの育成」に基づき、学校・家庭・地域との連携を図りながら、受配校と食に関する指導内容や方法等についての情報を交換するなど、密接な連携・協力体制を確立していくことにより、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることのできる子どもの育成に取り組むこととした。

具体的には、今後、受配校における給食時間を中心とした指導を基本に、各教科、特別活動等全教育活動をとおして、意図的・計画的に指導を行うことにより、教職員や園児・児童・生徒及び保護者の食生活に対する関心を高めたいと考えた。また、家庭や地域社会においても食育に対する理解が進み、園児・児童・生徒に対する食育の取組みが行われるよう、学校から家庭、給食試食会、食育料理教室等の機会をとらえて、食育の重要性を呼びかけることにより、家庭と地域の食育に対する関心を高めたいと考えた。

3 取組みの実際

視点1 学校給食の時間を活用した指導の充実

(1) 給食時間における指導

① 学級担任による指導 (各小・中学校)

毎日の給食献立は、多くの食品が組み合わせられており、子どもたちが「食」について学習したり体験したりできる重要な生きた教材である。

そこで、各学級へその日の献立について、そのねらいや内容を解説した指導資料「給食センターからこんにちは」を継続的に配付するとともに、学級担任の協力を得ながら、食前の短時間を活用して、児童・生徒に食に関する指導を行った。その結果、児童・生徒は指導資料の内容に興味を示し、楽しむようになり、自分たちの食事に関する知識・理解面での意欲の高まりが見られた。

② 栄養教諭による指導 (各小・中学校)

児童・生徒の実態把握をすることとあわせ、栄養教諭による食に関する指導を推進するため、計画的に各学級を訪問した。訪問時には、食前に指導資料を使って短時間の栄養指導を実施した。

栄養指導にあたっては、事前に各教科に関連させた献立作成を行い、献立を活用しながら栄養指導を行ったり、指導資料に関連した食材を教材として用いたり、給食食材調達のしくみや調理の工程などをまじえたりしながら、目の前の給食ができあがるまでについて理解させた。また、子どもたちのつぶやきや質問を通して、個人差に応じたアドバイスにも配慮した結果、普段残していた食べ物も食べようとする意欲の高まりが多数の子どもに見られた。



【テーブルマナー給食の実施】(小浜中学校3学年)

洋食の基本的な食事のマナーを身につけるとともに、楽しい会食について考えさせることをねらいとして、小浜中学校3学年を対象に行った。最初は、ナイフやフォークを扱う手がぎこちなかった子どもたちであったが、メインデッシュをいただく頃は緊張感もほぐれ、互いに協力しながら楽しく会食しようとする姿勢が見えた。



視点2 各教科、特別活動等における食に関する指導の充実

(1) 特別活動

① 食に関する学習会 「中学生の頭脳と体をつくる食生活」(小浜中学校)

生徒一人一人が望ましい食習慣を身に付け、食事とおとして自らの健康を管理できるようにすることを目的として実施した。栄養教諭から7月に実施した生活習慣アンケート調査結果から課題を取り上げ、それらの解決方法について説明後、食育に関するクイズやジュースの試飲などの活動を行った。

② 学校保健委員会(健康フォーラム)の実施(小浜中学校)

全校生が参加する学校保健委員会(健康フォーラム)は「より良い生活習慣を目指して」というテーマで行った。保健給食委員会の生徒が「生活習慣アンケート」の結果を発表し、学校医、学校歯科医の指導助言をいただいた。

(2) 総合的な学習の時間(小浜小学校3～6年)

各教科等との連携を図りながら、学校教育全体を通じて計画的に継続的な指導をするという指導方針に基づき、共通理解を図って指導にあっている。3～6年生の総合的な学習の時間には「健康な心と体～命について考えよう～」ということで10時間ずつ確保し、課題解決学習をしている。4～6年生は自分の健康課題を見つけ、課題別に調べ学習をし、解決に向けて実践を試みた。そして10/5に行われた学校保健委員会(ヘルシー会議)は、授業参観の一環として行ったため、多くの保護者に参加していただくことができた。グループ別実践したことを基に話し合い、指導助言者(学校三師・栄養教諭・保健師等7名)からアドバイスを受けた。「食事」をテーマに取り組んだ児童も多かった。

その後、まとめ学習まで行き、家庭へ持ち帰り、保護者の協力も得てより健康な生活が送れるように配慮した。



視点3 家庭、地域との連携

(1) 肥満傾向の生徒を対象とした栄養指導及び健康相談（小浜中学校）

定期健康診断の事後措置として肥満生徒や保護者との健康相談を行い、家庭・学校と連携して肥満の改善を図る取組みを行った。第1回目は生徒と養護教諭、第2回目は生徒・保護者・栄養教諭（または、養護教諭）の三者で、教育相談の期間に設定した。第2回目の栄養教諭による健康相談時には、事前に対象者の食生活等の問題点を把握し、実態に即した栄養指導を実施するため、個別に食事調査票を配付した。指導時はその調査票をもとに食事の問題点を中心に、対象者とその保護者に対して栄養指導をすすめた。その結果、対象者は自分自身の食事の問題点を課題としてとらえ、今後の食生活のありかたについて前向きに取り組む姿勢がみられた。



(2) 食育料理教室の実施（小浜小学校）

小浜小学校において、栄養教諭を講師に迎え、小浜小学校の児童・保護者27名を対象に、学校・家庭・地域との連携を図り、食に対する意識を高めるため、「食育料理教室」を実施した。参加者は、食育料理教室を通して、調理技術の習得のみならず、親子間はもちろんのこと、参加者間においてもコミュニケーションを深めることができた。



(3) ふるさと学級における地域伝統食の継承（小浜小学校）

学年ごとに、年に一度、地域の人々とのふれあい及び伝統文化のよさに気づくことをねらいとして「ふるさと学級」を行っている。地域のボランティアの方々と、一緒に伝統食を作って食べることにより、伝統食にこめられた「思い」や「由来」地域のおばあちゃん達の「生活の知恵」を知ることができるよい機会である。学年の児童の発達段階に合わせて、作る料理の内容を変えており、学年が上がるごとに新しい体験ができることも特色の一つである。



視点4 幼稚園における食育の充実

(1) 外部講師による食育の指導（旭幼稚園）

- いろんな人が係り、自分達の健康が守られていることを意識する。



① 小学校養護教諭



② 栄養教諭



③ 歯科衛生士

「好きな物と嫌いな物を描いてみよう」「どうして野菜を食べるの」「歯と食べ物の関係」

(2) 地域の人材を活かしての食育活動（小浜幼稚園）

【給食で食した岩代五葉黒豆を取り上げた郷土の料理の活用】

＜豆への関心を持たせる工夫＞

ア 黒豆の歌を教える

岩代五葉黒豆納豆の作者から、直接歌や振り付けを教えてもらい生活発表会に披露する。

イ 黒豆の特長を知らせる

黒豆の大きな特長である、5枚の葉の話から栄養価が高いことを知らせる。

ウ 黒豆の料理を食べさせる（郷土料理）

食育推進委員（あぶくま野菜図譜を作る実行委員）の協力を得て、郷土の料理作りに定評のある講師を招き、黒豆を中心とした郷土料理を作っていただき会食する。

※ 事前アンケート結果から、地元野菜への放射能汚染の不安があることから、平成22年度産の黒豆を譲っていただいた。



4 成果と課題

- 食育を推進するに当たっては、小・中学校のみならず隣接する幼稚園等と連携を図ることにより、幼・小・中一貫性をもった食育がさらに充実するものと考え。給食センターにおいては、幼稚園、小・中学校へ給食を提供していることから、本事業に幼稚園も参画していただくこととした。各幼稚園においては栽培活動や料理教室など、保護者や地域と連携した特色ある食育活動に取り組み、その結果、園児のみならず家庭における食に関する関心が高まったと考える。
- 「食」に関する指導の実践では、栄養教諭が積極的に授業等に参画することが一般的であるように受け止められがちである。しかし、それは方法論の一つであって、必要条件ではあるものの絶対条件ではない。なぜならば、食育は特別に設定した時間や各教科の中で指導するだけでは達成できるものではなく、むしろ、日常性がとても大切であり、日々の給食時間に、学級担任等の協力を得、「給食」という教材を用いて、教科等と関連を図りながら、計画的、継続的に繰り返し指導いただくことこそが重要であると考え。

そこで、当センターでは今年度からその考え方を根幹に、献立作成の意図や給食指導のねらいを学級担任に知らせ、指導時に活用できる指導資料を作成し継続的に配付した。もちろん、栄養教諭も学級訪問を繰り返し行い、指導資料を積極的に活用していただけるよう働きかけてきた。さらに、各受配校においては、食育推進コーディネーター及び養護教諭を中心に、学校長（園長）のリーダーシップの下、学校教育活動全体において食育を推進してきた。その結果、平成24年12月の生活習慣アンケートにおいては、生活リズムの改善や朝食の栄養バランスの向上、栄養素に関する知識の定着化が確認された。

- 本市の各校には、食育推進コーディネーターが配置されているものの、栄養教諭や栄養職員の配置校と未配置校において、食育の推進状況に温度差が見られる場合も見受けられる。

平成24年度から、二本松市岩代地区に栄養教諭が配置されたことによって、市内の一部の学校栄養職員未配置校からの食に関する授業や食育講話などの食に関する指導の依頼が多数寄せられ、それらの学校における食育の推進の一端を担うことができたと考え。しかしながら、市に配置されている1名の栄養教諭のみで、市内周辺校における食育のサポートを行うのは困難である。そこで、栄養教諭が、各校食育推進コーディネーター等に指導案や教材等を積極的に提供するとともに、本市学校栄養職員、自治体や（公財）福島県学校給食会等の食育支援団体栄養士等との連携を密にしていくなどして、食育を積極的に推進していく必要があると考える。

貸出教材を活用したバイキング給食の取り組み

郡山市立行健小学校 主任栄養技師 大関三千子

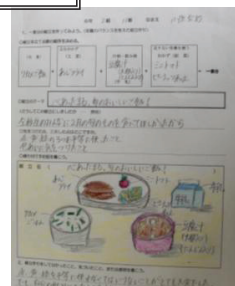
行健小学校は、単独方式の自校給食で、食数750食を民間委託の調理業務により提供しています。毎年、6年生を対象に「卒業バイキング給食」を実施しています。今年も次のような「ねらい」のもと、2月に実施しました。

- ・豊かな食環境の中で、バランスのとれた食事を自分で選択する能力を身に付けさせる。
- ・卒業を前にお世話になった先生方や学年全体で楽しい雰囲気会で会食することにより、学校給食の心に残る思い出の一つとする。
- ・自分の体にあった適量を知り、自身の健康を管理する能力を身に付けさせる。
- ・自分勝手な行動を慎み、お互いを思いやり、会食を楽しむ。

事前に、家庭科の「一食分の献立を作ってみよう」という単元の授業で、「主食・主菜・副菜」をそろえると、「献立」の栄養バランスがよくなることや、食に関する知識や食を選択する力を養います。

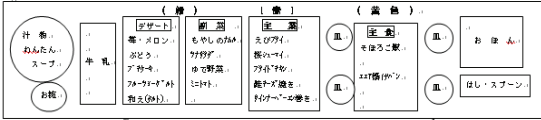
次に、それを生かして、自ら望ましい食生活を実践していく力を養うことを食育の視点とし、一番身近な「給食の献立」を立案することを「めあて」にすることで、児童が真剣に取り組み、とても楽しい授業になります。

さらに、卒業バイキングで、家庭科で勉強した「バランスのとれた食事を自分で選択する能力」が身についているか実践する機会を、バイキング給食カード・



マナーについて事前に説明し、簡易的ですが食べた数によってカロリーを計算することができます。

バイキング給食のマナー



配膳の仕方

【配膳の仕方】

- ① 手洗いをしっかりする。
- ② こぼさないようにお盆をしっかりと持つ。
- ③ 自分の食べる量やバランスを考えて上手にとる。
- ④ マナーに気をつけて、後の人のことを考えてとる。
- ⑤ 自分の盛り付けた物は残さない。
- ⑥ おかわりをする時は、走らない。
- ⑦ 後片付けをしっかりとする。

バイキングとは、⑧電話から①②電話前席にかけて、スキャンジナビから箸を渡す。でヨーロッパをあらわした開帳(花ガラン開帳)を「バイキング」といいます。配膳の食べたい開帳料理を呼ぶようになりました。責任は、一度に多種類の料理を食べ、各自お皿を持って好みの料理を食べて食べる方法(開帳の用意)を著すようになります。

はじめは、ヨーロッパのレストランで取られたのですが、日本で、最初、開帳料理が、実業でこの開帳をとり入れ、セルフサービスで開帳に併せながら取ることから開帳に取ったと習われます。

バイキング計算カード		氏名		学年	
※自分の数を考えて10分以内で記入		氏名		学年	
品名	単価	食べた数	合計	合計	
				カロリー	消費カロリー
牛乳	150	1杯	150		
お水	0	1杯	0		
...
合計					

毎年、バイキング給食の食器を県給食会より6組お借りし、前日まで調理員さんと、盛り付けの仕方や当日のタイムスケジュールなどの打ち合わせをします。当日は、調理員さんのチームワークで時間内に豪華に盛り付けが完了しました。



バイキング給食の流れ

業間・・・会場作り、長テーブルの準備。

- 11:20～・・・机とイスを1組から学級時間差で3階多目的ホールへ移動する。すでに運び終えた学級は4組が運び終わるまで学級待機。給食準備で学級毎に机を拭く(学級の給食係等)。
- 11:40～・・・各クラス給食当番は、配膳をする。牛乳は、各机に配る。(給食当番がワゴン車を3多目へ運び、配膳台へ料理を並べる。)
- 12:00・・・手洗いをすませ、3多目ホールへ移動。校長先生を呼びに行く。(1組)



- 12:10～13:15 (進行 2組)
- ① 始めの言葉 (3組)
- ② 校長先生のお話
- ③ 学年主任のお話
- ④ 調理員さんのお話
- ⑤ 調理員さんへのお礼の言葉 (4組)
- ⑥ 大関先生のお話(バイキング給食の取り方)
- ⑦ 各自、お盆を持ってバイキングで料理を取る。汁物は担任が分ける。



- (約束) 主菜から汁物へ出ている物を原則一つずつ取る。そうしても食べられないものは除いてもよい。(重の面、嗜好の面)
- ⑧ 着席したら、自分が選んだ料理カードに記入して待つ。
- ⑨ 全員着席したら「いただきます」(感謝の言葉を添えて1組)
- ⑩ 自分が取った料理と牛乳を全部食べ終わってから、おかわりをする。走らずに移動。
- ⑪ 食べ急がず、しっかりと飲んでマナーよく食べる。
- ⑫ 終盤は、配膳台の料理を担当者が片づけながら子どもたちに食べさせるように勧める。残菜を残さない配慮。



6年生全員（143名）が一斉に会食するバイキング給食の段取り、調理・盛り付けは、とても忙しいです。でも、児童の「給食に対する感謝や喜びの感想」を読ませていたと、疲れも吹き飛びます。そんな子どもたちの声援に後押しされ心新たにしています。

バイキングの感想は…

- ・ 今日のバイキングは、1～5年の時に毎回いいなと思っていました。そして今日のバイキングができてとてもうれしかったです。いつもは、お代わりをしないのですが、今日はお代わりをしました。栄養のバランスを考えて食べました。今日の6年生の顔はみんな笑顔でした。
- ・ バイキング給食で大切なことを学びました。いろいろな食べ物に感謝して食べることです。私は、よく食べ物を残すことが多いので、このような機会は、丁度いいなと思いました。
- ・ 最初に、この企画をしていただき有り難うございました。バイキング給食はおいしかったです。こんなにおいしくいっぱい食べたのは、おそらく初めてです。ぼくは、いっぱい食べましたが、外国には、食べたくても食べられない国もあります。だから取ったものは、残さず食べようと思っていました。だから少しずつ食べていきました。取ったものは、どれもおいしく、どんどん食べて合計カロリーが1000までいきました。これは自分でもびっくりしました。
- ・ 今日のバイキング給食でも、自分でできれば、バランスの良い食べ物を食べたいなと思ったりしました。たくさんお代わりをして、食べることができました。私がこんなに食べることが出来たのは、一生けん命作ってくれた給食の人たちのおかげです。本当に有り難うございました。
- ・ 私たちのために美味しい物ばかり作っていただき有り難うございました。私が5年のときバイキング給食があり、前の6年生がいいなと思っていました。でも今日はその「夢」がかないました。今日のバイキング給食の食べ物を見てみると、とても色合いがよくおいしそうでした。
- ・ 私はサラダが苦手、だけど、学校の給食のサラダはとても大好きです。バイキング給食は楽しかったし、とても美味しかったです。

貸出教材を活用したテーブルマナー給食の取り組み

元 喜多方市熱塩加納学校給食共同調理場 塚本 明子
(現 北塩原村学校給食共同調理場)

<はじめに>

喜多方市熱塩加納学校給食共同調理場は、町内の小学校2校、中学校1校、幼稚園1園で合計約300食を調理し、中学校以外の3校に配送しています。今回は、小学校において実施した「テーブルマナー給食」の取り組みについて紹介させていただきます。

1. まごころ野菜を活用した給食で無理のない「テーブルマナー給食」

当調理場の一番の特徴は、地場産（熱塩加納町産）の減農薬・無化学肥料の野菜（「まごころ野菜」と呼んでいます。）をできるかぎり取り入れた献立にしている事です。この取り組みは完全米飯給食とともに平成元年からスタートし、当時単独校で給食を実施していた小学校2校のうち栄養士の所属校である加納小学校からはじまったそうです。保護者の熱い要望がある為、25年目を迎える今日まで途絶えずに実践してきている、熱塩加納の給食の伝統とも言える最も重要な取り組みです。

基本的に地場産野菜の使用が最優先として手作りの献立を考えるので、調理作業は他の施設と比べ、より丁寧さが求められると思います。新しい取り組みを実施する場合には、これ以上作業に負担がかからないように配慮が必要だと考えていましたので、配送校の給食主任の先生からの「テーブルマナー給食」の要望があった時はじめは躊躇しました。というのも、私が過去に経験したことがある「テーブルマナー給食」は、テーブルマナーの為に別メニューを作り、給仕役もいて、レストランさながらのサービスを振る舞う、本格的な「テーブルマナー給食」だったからです。同じような事は、難しいと心配していたところ、給食主任の先生から、「今の普通の給食で十分対応できるから大丈夫ですよ」と心強い言葉をいただきました。

2. 給食会のテーブルマナー用食器を利用ただけで雰囲気が変わる

「テーブルマナー給食」は、6年生を対象に、2学期の1月～2月にかけて実施しました。普段の献立でテーブルマナー用食器に盛りつけた時の見栄えの良さを考慮しつつ、メニューを決めました。



<献立 1>

- 胚芽ごはん
- コーンポタージュ
- 豚肉の辛み焼き
- 小松菜サラダ
- ポンカン
- 牛乳

<献立 2>

- 胚芽ごはん
- 野菜スープ
- 蒸し鶏のクリームソースがけ
- ほうれん草サラダ
- ポンカン
- 牛乳



3. 給食当番が準備する「テーブルマナー給食」

事前に用意する物は、ランチョンマットとして使用する「色キリン紙」、指導用のプリント、掲示用写真です。ナフキンは、児童達が各自準備するようにお願いしておきます。

当日は、教室で盛りつけ写真を掲示し、給食当番にセッティングを指示します。給仕係を設定していないので、あらかじめ全部食器を設置してしまい、栄養士が指示して、スープ、メイン、デザートと食べ進めていきます。



<おわりに>

児童達は、食器の違いですが、雰囲気の变化に驚くようです。また、ナイフとフォークは、使ったことはあるけれど、正式な使い方となると、ほとんどの児童は慣れてない様子でした。マナーを守って音をたてないように・・・と慎重になるので、「(しーん・・・)」と、静かな時間が流れ緊張感が伝わってきます。しかし、できるだけ楽しい雰囲気で会食をする事も大事です。「テーブルマナー給食」は、あくまでもテーブルマナーの練習であるので、失敗しても大丈夫であることをお話しています。

「テーブルマナー」で一番大事な、「相手を思いやる心」が育つ事を願い、これからも無理のない範囲で取り組んでいけたら良いと思っております。

職員紹介

平成24年4月1日に入社しました
川上寛恭と申します。

一年間、分からないことばかりで毎日が勉強でした。

たくさんの方々に助けて頂いた一年だったと思います。

二年目に入り、より一層、皆様の力になれるよう頑張っていきたいと思っております。

この4月に成人を迎えました。

自分の仕事に責任を持ち、一つ一つの仕事に全力で取り組んでいきますので、今後ともよろしく願いいたします。



20才のお祝い
ケーキを

パクっと!

ひとくち。

