

給食試食会

サラダクラス通信

2025/9/16(火)

第5号

建昌幼稚園広報担当



給食について学び、 懐かしい給食の味を堪能

今回、サラダクラスでは学校給食の試食会も兼ねて、学校給食の目標や、給食をつくるときに大切にしていることを学んだ。
どんな食材が使われているのか、どのような調理方法でこどもたちに届けられているのかなど、給食について多くのことを学ぶ機会となった。



学校給食七つの目標

- 一、健康増進
- 二、望ましい食習慣
- 三、社交性と共同
- 四、生命の尊重
- 五、勤労を重んずる態度
- 六、食文化
- 七、食料生産



講師 小園みき氏(栄養教諭)



給食時間で 身につけること

食事や当番活動を通じて、豊かな心や望ましい人間関係を育てます。
また、基本的な生活習慣(正しい手の洗い方、あいさつの仕方、良い食べ方、みんなで協力して食事の準備をする、箸・スプーンの持ち方、後片付けの仕方)を身につけます。

給食センターでの 調理について

【人】と【食料】の衛生管理を徹底して調理を行っている。

【人】においては、「手を2回洗う」、「服装を変える」など。

【食料】については「シンクを変えて3回洗う」、「目で見てゴミやアレルギー物質を取り除く」、「果物以外は水から必ず茹でる」など万全な衛生環境でこどもたちの給食をつくっている。

試食会



給食当番6名で配膳を行った。スムーズに配膳することができた。
「コ」の字型で食事することで、お互いの様子が見え、楽しく食事をとることができた。

ご参加いただきありがとうございました!