

# 給食試食会

H25.5.29 三入小図書室



保体委員長あいさつ

## 食育って大切

給食は教育活動の一つです。  
地場産物献立の日には  
特産品や地産地消について、  
姉妹都市献立の日には  
外国の食文化等色々な事を  
知る事が出来ます。



校長先生のお話



地場産物を使用した献立の日



レモンの皮まで使っています。  
保護者イチオシ!! 美味☆



栄養士の橋本先生

## 献立の工夫 ~適切な栄養と生命を子ども達の口へ~

献立は一年越しで作られています。

家庭で摂取しにくいカルシウム・ビタミン類は、やや高く設定してあります。

鉄分や食物繊維は、欠乏しやすい栄養素のため、充足するよう努めています。

塩分はとりすぎないように注意しています。

アレルギーは卵・乳・エビ・カニの除去食に対応しています。落花生・そばは食材として採用しません。

教科に対応したメニューもあります。(1年国語 りっちゃんのサラダ/5年生理科 白インゲン豆を使ったシチュー)

## 調理の工夫 ~季節の物・旬のもの、自然の恩恵を正しい調理で~

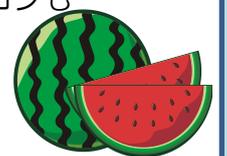
広島カレーライスに入っていた調味料の数は15種類! ブラウンルーから作っています。

クリームシチュー・味噌汁のだしもいちから作ってます。ラーメンも鶏ガラから!!

ザルは色別に肉用・野菜用・果物用・・・など、エプロンも用途ごとに使い分け、衛生面にも配慮しています。

メロン・さくらんぼ・スイカは年に1度登場。

等分に切るのは調理員の方々のわざ!



最後は牛乳パックを開いて洗います。(ベルマーク運動へ)  
給食が子ども達の口に入るまでに、多くの方々の手と過程を経ていることがわかりました。感謝を忘れず「いただきます。」

