

本牧小学校の食育の取組を
紹介します

ほか
ほか

毎年恒例

あげパンを6年生へ

本牧小学校では、食べることの大切さをより実感してもらえたら、という想いで給食づくりをしています。調理員さん(大野さん・松村さん)がアイデアを出し合い、栄養士と協力して、給食をより美味しく食べてもらえるように工夫しています。

3月は人気メニューにも取り上げられている「あげパン」が登場しました。今年度卒業の6年生は小学校生活最後ということで、できたてホカホカのあげパンを出しました。



★給食室からコメント★

給食は、学校生活において大切な取り組みのひとつです。学校生活を通して、食について様々なことを学ぶことができるひとつの教材だと考えています。

食の記憶は長く心に残ります。学びとしての給食も大切ですが、それだけではなく、本牧小時代に食べた給食がとても美味しかった、と10年後、20年後、旧友と会ったときに話して思い出してもらえるような給食を児童に提供していけたら…。そう考えて日々調理にあたっています。

今日のあげパンのことを、いつの日か思い出してくれたらと思います。



外はパリパリ、
中はふわふわ

きな粉が
大好評

毎日食べ
たい



とっても美味しかったです

すごい!

パンがおい
しそう!

パンがふわ
ら踊っている
みたい



もちろん、野菜のスープ煮・チーズ・
旬のいよかん・牛乳も大好評でした。

美味しい給食は、たくさんの人に支えられて
提供できています。

調理員さんをはじめ、アルバイトさんも一緒
になって、よりよく安全安心に給食を提供できる
よう日々努めています。