

岡津小学校の食育の取り組みを紹介します

たくさん

給食室から情報を発信しています

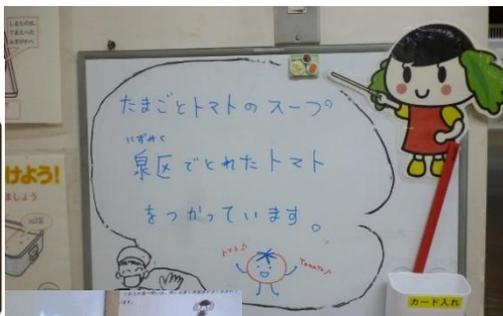


岡津小では調理員さん(前田さん、赤井さん、穴沢さん)がアイデアを出し合い、栄養士と協力して食育の情報を発信しています。

6月の食育月間は、給食室前にはくぱくだよりの「まごポイント」を大きく掲示してみました。

生の食材を展示するのは、調理員さんのアイデアです。給食の時には、栄養士が各教室で「まごわやさしい」の説明をしました。トレーに乗せた食材を見せながら、「和食に多く入っています」「こんにやくは、実はものグループです」「今日のお魚の名前はわかるかな」「洋食の時でも、サラダにひじきやごまを足したり、きのこや野菜、ツナなどを足してみたりして、工夫をするとバランスよく色々な食材が摂れるね」「おうちで食べる時も探してみてね」など説明をしました。高学年はもちろん、低学年の児童でも、「まごわやさしい」を知っている子が多く、1年生でも「知ってるよ!お家でもやってる」という子もいたのでとても感心しました。

6/27
たまごとトマトの
スープの献立



- 丸パン 牛乳
- コロッケ
- ポイルドキャベツ
- 卵とトマトのスープ

6/29
あんずジャムの
献立

- ロールパン 牛乳
- あんずジャム
- 変わり五目豆
- メロン



「まごポイント」を
わかりやすく
お知らせしています。



まごはがさしい

6/5
さばのみそ煮の
献立

- ごはん 牛乳
- さばのみそ煮
- 磯香あえ
- けんちん汁



ぱくぱくだよりに合わせて、食材や写真を展示しています。

魚の日は、実物大の写真を見せています。いわしの献立の時は、教室に訪問した際に「遠足で行った水族館にもいたお魚です。群れになってキラキラ泳いでいた小さい魚だよ」などの説明をしました。とうがんの献立の時は、実物大のとうがんの模型を作り、実際に触れて大きさを感じられるように工夫しました。

**いわしの写真
(いわしの
かば焼き)**

いわしの写真には、
大きさも書き、わか
りやすくしています。



**とうがんの模型
(とうがんの
スープ)**



重いよ!とありますが、とうがんの中身は空っぽです。沢山の人の手に取ってもらえました。(ビニール袋で形を作り、画用紙で包みました。)

**実物の夏野菜
(夏野菜の
カレー)**



七夕の飾りつけは、調理員さんによるものです。手作りの飾りや願い事の短冊などで、行事食を伝えました。

**七夕の献立
すましそうめん**

ごはん 牛乳
鶏ごぼうごはんの具
すましそうめん
えだまめ



「モグちゃん」
岡津小学校の
給食キャラクターです。

