

食育だより

令和7年度 11月号

毎月19日は食育の日

発行元 学校給食センター



HP

インスタグラム
@sanyo_onoda.kyushoku

朝晩の気温が一段と低くなり、日中との気温差で体調を崩しやすくなります。うがいや手洗い、規則正しい食生活を心がけて、元気に過ごしましょう。

10月13日は「国際防災デー」でした

～非常食を体験しました～

10月15日（水）に非常食の救給コーンポタージュを提供しました。

防災給食は日々当たり前に食べられている食事ができなくなったときでも、「生きるために、食べることの大切さ」を感じてもらうための取り組みです。

児童・生徒の皆さんはどういう感想を持たれたでしょうか。ぜひご家庭で話題にし、防災や非常食について考えるきっかけにしていただきたいです。写真は高千帆小学校の様子です。



簡単に食べられて
いいね！

おいしかったです！

高千帆小学校での様子

親子食育料理教室を開催します！

今回は「親子で楽しくみそづくりとかんたんクッキング」をテーマに開催します。

日本の伝統的な発酵調味料のみそづくりとみそ汁等を親子で楽しく調理してみませんか？

【日時】12月13日（土）9:00～13:15(受付8:45～)

【参加費】1人400円(食材料費)

【定員】20人程度

※応募者多数の時は抽選とし、抽選の有無にかかわらず参加の可否は後日郵送で通知いたします。開催3日前までに届かない場合はご連絡ください。

【持参物】エプロン、帽子(三角巾)、マスク、筆記用具、上履き(子どものみ)

【申込方法】右の二次元コードを読み取り、フォームに入力し送信してください。

読み取りができない場合は、こちらのURLからお申込みください。

<https://shinsei.pref.yamaguchi.lg.jp/y4aPdCj6>

※参加希望の方は、11月24日(月)までに申込みをお願いします。



給食センターの見学に来られました！

10月24日（金）に須恵小2年生、29日（水）に埴生小2年生が給食センターの見学に来られました。

児童は、野菜荷受室で所長や調理員から説明を聞いたり、見学窓から調理の様子を見たり、大きなひしゃくを実際に持つ体験をしたりしました。また、栄養士がタブレットを使って調理室の様子を生中継で紹介しました。見学窓からは普段見ることができない調理の様子やりんごを機械で切る様子をリアルタイムでスクリーンに映し、実際に作業している調理員の姿を見ることができました。

《須恵小》

野菜荷受室の見学



エプロンの色が違うのを
はじめて知りました。



栄養士から給食についてのお話



調理器具の体験



1回で10人分すくえるんだ
重かった！

《埴生小》



野菜にゴミがついてないか
3回もチェックするんだ！



1釜で900人分作れるんだね！



4700人の給食を作
っているのすごい！



りんごを切る様子の見学



これからも
残さず食べて
くださいね！