

食育だより

卒業生を送り出したあとのランチルームは、少し広く感じられます。でも、在校生のみなさんは、給食の準備やあとかたづけ、掃除などきちんと引き継いでくれているので安心してしています。1年間の給食をふりかえり、来年度への目標をきめておきましょう。

いつもできていたことに○を、だいたいできていたことに△を、できていなかったことに×をつけて、来年度の目標を考えましょう。

① 給食の前に、せっけん
できれいに手を洗った



手を洗おう
指の間をよく洗おう
せっけんをつけてよく洗おう
きれいなハンカチで手をふこう

② 食器を正しく並べることができた



③ 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをした



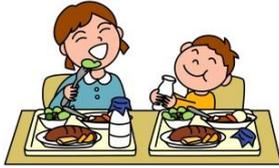
④ お箸を正しい持ち方で、上手につかうことができた



⑤ お茶碗をきちんと持つことができた



⑥ ランチルームで楽しく食事ができた



⑦ すききらいなく食べることができた



⑧ 給食の決まりを守って、あとかたづけをきちんとできた



⑨ にがてな食べ物にもチャレンジした



⑩ マナーを守って食事をした



年度末にあたり、衛生管理に注意しながら、あと数回の給食が無事に終れることを願っています。今年度も中学部の農作業班や高等部1年生が育てた野菜を給食でたくさん使わせてもらいました。彼らが育てた農作物を収穫すると朝露がこぼれて白衣を濡らしてしまったり、虫や卵がついていたりするので調理員さんたちも野菜たちと格闘してくれています。でも、大切に育てた野菜だからと、とてもいい洗い洗って調理してくれています。ランチルームでその話をすると、改めてじっくり味わってくれたり、感謝のことばをかけてくれたりしています。このような関係をつないでいくことも大切な食育であることを改めて考えさせられました。今年度も衛生管理や給食事務等へのご協力ありがとうございました。