

1月は、1年間の目標を決めたり、書初めをおこなったり、新年の会でお鍋を囲んで友好を深めるなど、この学年のまとめの学期です。食生活についても今年の目標を立ててほしいと思います。そして、どうすれば目標を達成できるか、考えてみましょう。ノロウイルスの食中毒、全国各地でたくさん発生しています。外から帰ったあと、食事の前、トイレの後の30秒間の石鹸（泡手洗い洗剤など）手洗いをきちんとしましょう。衛生管理と健康管理に気をつけましょう。

ランチルームの椅子がかわりました。

ランチルームの小・中学部のいすが新しくなりました。以前から、児童生徒の「食事をする時の姿勢が丸くなっている」という課題がありました。従来のランチルームの椅子は、小・中学部には、座面がひろすぎるといふ指摘があり、今回の変更になりました。丸椅子に背もたれがついており、深くすわると背骨に背もたれが触れて、背筋が伸びると考えて購入しました。でも、まず本人が「姿勢よく食べよう」と意識することが大切であることを改めて考えさせられました。



給食の食器（お皿、鉢、お盆）が変わりました。

本校の食器は、強化磁器という瀬戸物の食器です。平成11年から使っているの、目に見えない傷がふえて、衛生検査で油脂分が残っていたり、食器を重ねた時に自然と割れたりすることが多くなりました。今回、使用頻度の高い、お皿と鉢、ピンク色で汚れがめだつお盆の3種類を購入してもらいました。3学期の初めに間に合わなかったのですが、中学部1年生の協力で1月20日から使えるようになりました。

1/20の給食は、あげぱん、牛乳、シーチキンサ



調理室の食器戸棚がきれいになりました。

中学部2年生の「働くことの学習」で調理室の食器戸棚をきれいに整理整頓してくれました。○同じ食器を揃えてほしい。○高く積み上げて、整理しない。○食器は、割らないようにやさしく整理してほしい。3つのお願いをしました。その結果、とても使いやすい、きれいに整理された食器戸棚になりました。これからは、使った食器や調理器具は、みんなで気をつけて、元の位置にもどしてください。



高等部1年生で「魚料理」を体験しました。

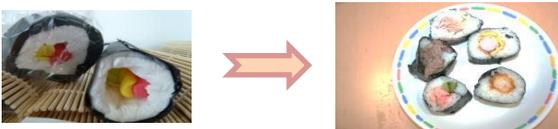
高等部1年生では、和歌山県漁連さんから「魚（あじ）の三枚おろし」「いか料理の下ごしらえの仕方」を指導に来ていただきました。生徒たちは、生の新鮮ないかをさわって「ぬるぬるで気持ち悪い」といながらも真剣に取り組んでいました。あじの三枚おろしは、大きいあじを「むずかしい〜」と言いながら、2匹目にもチャレンジするなど積極的に活動してくれていました。調理後の感想にも、高等部3年間で1回だけの大事な体験活動と理解してくれているようです。

- ・いかめし
・あじのフライ
・だいこんのみそしる



小学部高学年で「巻きずし」を作りました。

図工の時間に「巻きずし」を巻く練習をしました。のりは黒い画用紙、ごはんは粘土を使って作りました。本番は、1月16日（木）でした。のり、ごはん、それぞれの具を使っていろいろな巻きずしを作りました。練習の甲斐あって、みんなきれいにおいしそうに作る事ができました。「図工」と「食育」の連携の授業です。



炊き出しの給食体験を実施しました。

毎年、1月17日の「防災ボランティアの日」は、非常食体験を行っています。今年のテーマは、「炊き出し」です。○順番を守る。○押さない。○他の人に迷惑をかけないなどの注意事項を守れるように、体験給食を実施しています。メニューは、高等部のだいこんを使ったおでんとおにぎり、給食でした。アツアツの「おでん」を周りの人に注意しながら運ぶ練習をしました。



高等部の育てだいこんを使って、おでんを作りました。

保護者のみなさまへ

テレビや新聞で、浜川市の学校給食や全国各地でのノロウイルス食中毒発生のニュースが頻りに流れています。そして、年末からお正月にかけて冷凍食品の農薬混入の事件、その前は、食材偽装など食に関する事件や事故があつとを絶ちません。人が生きていくためには、「食」は大切なものであり、レストランやコンビニ食、多くの種類の冷凍食品やお惣菜が販売されるなど飲食業界の進歩はめざましいものがあります。しかし、食に関する事件や事故に多くの人が巻き込まれてしまう原因でもあり、自分たちではどうすることもできないことだと思ひます。家庭で野菜をきっちりと洗って調理する。火をしっかりと通して料理する。家族で食卓を囲んで食事をする。あつたか家族が自分たちの体と心の健康に繋がっていくことをお伝えしていきたいと思ひています。