

おやこ食育セミナー

日 時：令和3年7月24日、25日（土、日） 10：00～12：30

○開会式



24日 小野 正貴教育部長 挨拶



25日 大久保 綾子教育次長 挨拶



職員の紹介

○食育体験



浅利栄養教諭（24日）、夏井栄養教諭（25日）によるシールでバイキング。
お盆が印刷されたシートに食品のシールを貼り、栄養バランスがとれているかチェックする。

○手洗い体験



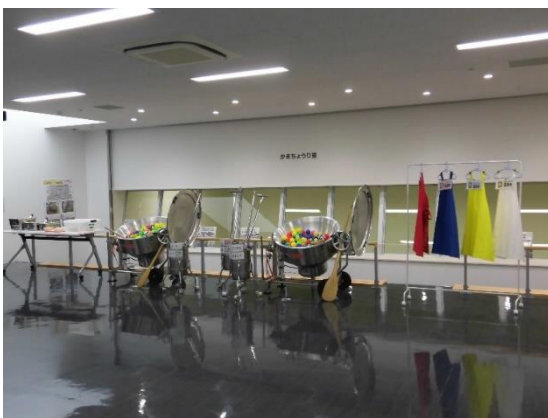
ブラックライトで反応するハンドクリームと手洗いチェッカーを使って、洗い残ししやすい箇所をチェックする。爪や指の間がよく洗い残ししやすいことを伝える。

○見学ルート



「シールでバイキング」と「手洗い体験」が入れ替え制のため、手洗い体験終了後に見学ルートで楽しめるようにクイズを貼り付けした。

○展示



○だしソムリエになろう



4種類のだし（煮干し・昆布・かつお・しいたけ）を飲み比べ、なんのだしかを当てる。

○給食試食



米粉パン、牛乳、たまごのコンソメスープ、チーズ入りハンバーグ
ゆで野菜（ブロッコリー、にんじん、コーン）、焙煎ごまドレッシング、
りんごとお米のプリン

○献立説明



村上主任栄養士（24日）、秋田谷栄養士（25日）による献立説明。



親子で一緒に給食を楽しむ様子

○質疑応答



佐藤栄養教諭（24日）、鳴海栄養教諭（25日）による質疑応答
「献立はどうやってたてているのか」「パンや麺の日は決まっているのか」「みそ汁の汁もラーメンの汁のように残せばいいのか」など小学生から積極的に質問があった。