

あつべつ、食への取り組み



▲厚別通小学校での食育の授業。トレーに載ったたくさんの野菜は、子どもが一日に必要な野菜の量290g。ちなみに大人は350g。

学校での食教育

『学校栄養職員』

近年、学校給食では、食事のマナーや食文化を学ぶためのメニューに合わせてスプーン・フォーク・箸はしを使い分けたり、ランチルームという食事専用の教室で食について考えながら食べる時間を設けるなど、食教育が活発に行われるようになりました。

学校栄養職員は、栄養バランスを考えた給食メニューの作成、授業で食物や栄養について教えるなど学校での食教育を担っています。

厚別通小学校の食育の授業では、子どもたちが野菜に興味を持ち好き嫌いをなくすため、学年ごとで野菜についての授業があり、栄養素の働きや、栄養バランスを学んでいます。4年生の教室では、その日の給食に含まれる野菜の量や、一日に必要な野菜の量を量り、たくさんの野菜を

10月は食生活改善普及月間。厚別区内で行われている食への取り組みを紹介します。

取ることの重要性を楽しみながら学んでいました。授業を行った三佐川芳子さんは「学校で学んだことが、家庭でも食を考えるきっかけになれば」と話しました。



限定給食メニュー
食生活改善普及月間の一環として、10月8日(水)、15日(水)、22日(水)、29日(水)に、区役所地下の食堂で、学校で人気の給食メニューを限定25食販売いたします。栄養バランスの良いメニューです。この機会にお試しください。

コラム

あか充が使った食器は？
給食食器の歴史

平成11年から



磁器製5種類。フォーク、スプーンの導入。

昭和52年から



ステンレス製。竹箸は昭和53年から登場。

昭和47年から



ポリプロピレン製。先割れスプーン登場。

昭和26年



アルマイト製カップから始まりました。

Atsubetsu