

6月は食育月間です



①食育って、なんだろう。

食育とは、人が生涯にわたって健全な食生活を送れるよう、食に関する知識や技術を身に付け、健康的な食生活を実践する力を育む教育のことです。家族と一緒に食事をしたり料理をしたりすることで、食に関する知識や興味を育むことも食育の一つです。学校での食育は、給食や授業を通して学びます。「家庭だけ」「学校だけ」ではなく、互いに連携して食育を推進していきたいと思っています。どうぞよろしくお願いします。

②学校の食育は、給食の時間を中心に行われます。

学校給食では、先生やクラスの仲間全員で、同じ食事を一緒に食べながら、心がふれあうことを目指しています。また、食文化や望ましいマナーの習得、自然の恵みや働く人々への感謝の気持ちを育むことも同様に目指しています。学校給食は、空腹を満たすだけの単なる昼食ではなく、子供たちの体の健康な成長のため、摂取することが望ましい年齢に見合った栄養価が計算されています。



③給食は、だれが作っているの？

那須中学校の給食は、5人の調理員さんが、全校生・及び職員の給食約200人分を調理しています。勉強や運動に頑張っている子供たちが、安心して食べられるように、衛生管理を徹底して作業にあたってくれています。

調理員さんのお仕事



髪の毛1本たりとも、帽子からはみ出ないように、常に気をつけて身じたくをととのえています。

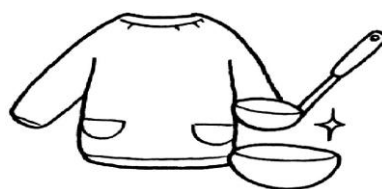
調理員さんが最も気をつけていることは、「衛生的な給食の提供」です。学校給食は、一度に大量の食事を作り、それを多くの人に提供するので、絶対に事故があってはなりません。厳しい衛生管理のもと、業務にあたっています。

○手洗いの徹底



一つの作業毎に手洗いを行います。一つの調理でも、複数の作業がありそのたびに手洗いをしています。

○エフロンや器具の使い分け

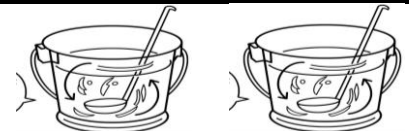


肉・魚・卵・野菜・果物など扱う食品の種類ごとに、まな板や包丁・エフロンを区別しています。

○温度管理



取り扱う食品は、果物以外すべて加熱します。また、加熱した際の中心温度を計測し、基準値に達しているかを確認しています。



④毎日、残量調査を実施しています。

学校給食は、年間約200回提供しています。200通りの献立があるわけではなく、サイクル的に同じ献立を実施しています。しかし、同じサラダやスープでも、季節によって使用する食材を変えたり、調味料を変えたりしています。その献立が、子供たちの嗜好に合っていたか・提供量は適正であったかを、残量によって検証しています。