

令和3年度 心を育む学校給食週間～



テーマ ～山形の食材で免疫力をアップしよう～

12月6日から10日まで、心を育む学校給食週間を行いました。

今年度のテーマは、「山形の食材で免疫力をアップしよう」です。



コロナウイルス感染症の影響を受け、いつも以上に衛生面に気を付け、楽しい会話も控えるなど、制約の多い給食が続いてきました。そんな中でも、食を通して、体と心の元気を保つことができるように、身近にある食材で子どもたちの免疫力をアップしたいと考えました。今回は、卒業した先輩方が利用している事業所の納豆、餃子、こんにゃく、しいたけ、県産の肉や魚など、私たちの身近にあるおいしく栄養たっぷりの食材を献立に取り入れ、掲示物や放送で食材の紹介をしました。また、給食委員会や児童生徒が選んだセレクトデザート、放送による食材に関するクイズなど、児童生徒一人一人が興味をもてるような取り組みを行いました。毎年継続している調理師さんへの感謝のメッセージカードを作成し、給食委員会で掲示、贈呈しました。児童生徒は掲示に目を留めたり、給食委員長からの毎日のクイズに笑顔で耳を傾けたりして、関心をもって給食を食べようとする様子がありました。ふるさと山形の食材のおいしさに気付いたり、自分で選ぶ楽しさを味わったりして、充実した1週間となりました。



心を育む学校給食週間の主な取り組み

- * 免疫力アップ食材を使った献立（先輩の事業所の食材・県産食材紹介）
- * セレクト給食（給食委員会が選んだクレープ）（一人一人が選んだデザート）
- * 高等部農芸班の大根を使った献立（大根ができるまでの紹介）
- * 放送による献立・食材紹介・給食クイズ（給食委員長）
- * 「調理師さんへ感謝のメッセージカード作成」（各クラスで作成したものを掲示し、贈呈しました）





1週間の献立

6日(月)
牛丼(山形県産牛) ゆかりあえ みそ汁 フレンチクレープ (給食委員会が選んだデザート) 牛乳
7日(火)
ごはん 天然真鯛西京漬け(山形県産真鯛) 肉じゃが 大根入りかす汁(農芸班の大根) みかん 牛乳
8日(水)
ごはん 豚肉の朝鮮焼き(山形県産豚肉) ゆずみそあえ おでん汁セレクトデザート (ラフランスゼリーまたはキャラメル豆腐プリン) 牛乳

9日(木)
山形県産米粉入り中華麺 たっぷり野菜のしょうゆスープ 餃子 フルーツヨーグルト 牛乳
10日(金)
ごはん 五色納豆 緑の野菜のかぼちゃコロツケ 根菜汁 牛乳

8日の献立



セレクトデザート



9日の献立



(問題)

牛の胃袋は、全部で4つある。

○か×か?

[答え:○]



給食クイズ紹介 わかるかな?
一日一問出題しました

(問題)

こんにゃくは何から作られているでしょう?

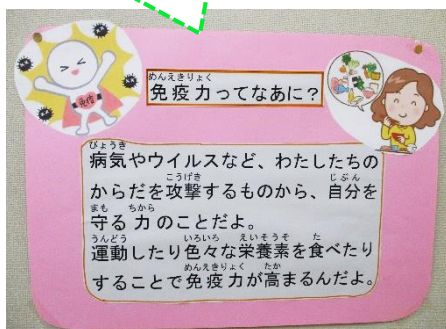
1番 いも 2番 こめ 3番 豆

[答え:1番]



「調理師さん、毎日おいしい給食をありがとうございます。」
各クラスで制作した色とりどりのメッセージ

免疫力ってなあに?



ふるさと山形の
おいしい食材紹介

