

令和4年度 ～心を育む学校給食週間～



テーマ ～カルシウムパワーで丈夫な骨を作ろう！～

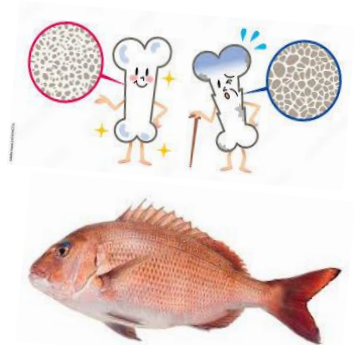
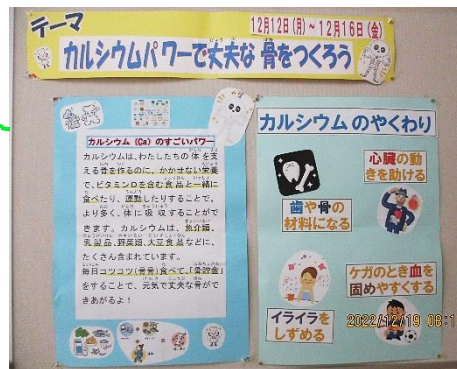
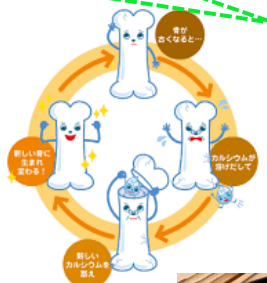
12月12日から16日まで、心を育む学校給食週間を行いました。

今年度のテーマは、「カルシウムパワーで丈夫な骨を作ろう」です。



コロナウイルス感染症への対応を続ける中、毎日の給食で、元気アップと体力アップを図ること、成長期に大切な骨を丈夫にする食材をたくさん取り入れ、健康な体を作ることをねらいに取り組みました。昨年度好評だった、先輩方が利用している事業所の納豆や餃子、県産牛、県産魚など、カルシウムと栄養が豊富な食材も献立に取り入れました。また、カルシウムの持つ力や働きを掲示物で紹介したり、給食委員長が放送で毎日1問ずつ骨作りやカルシウムに関するクイズを行ったりしました。今回は、学部やクラスみんなで楽しめる企画として、「骨骨(コツコツ)君にシールを貼って、丈夫な骨を完成しよう」という制作活動も行いました。給食委員会や児童生徒が選んだセレクトデザートの実施も、児童生徒に大変好評でした。掲示に目を留めてじっくり見入る姿、食育クイズに笑顔で耳を傾ける姿、友達と楽しくシールを貼っている姿などがたくさん見られ、それぞれが食に関心をもつ機会となりました。

カルシウムのすごいパワー！



心を育む学校給食週間の主な取り組み

- * カルシウム豊富な食材を使った献立
- * セレクト給食（給食委員会が選んだ味のクレープ）（一人一人が選んだデザート）
- * 放送による献立・食材紹介・給食クイズ（給食委員長）
- * 制作活動 骨骨(コツコツ)君にシールを貼って丈夫な骨を完成しよう！
- * 高等部農芸班の大根を使った献立（収穫時期に合わせ、2週間前に実施・放送で栽培までの様子を紹介しました）
- * 「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

12日(月)

山形牛丼
ちりめんあえ
かぶとしめじのみそ汁
チョコシューまたはチーズタルト
(一人一人のセレクトデザート)
牛乳

13日(火)

米粉入りコッパパン
ラ・フランスジャム
チーズオムレツ
ひじきのサラダ
ホタテのクリーム煮
牛乳

14日(水)

ごはん
天然真鯛の西京漬け(山形県産真鯛)
がんもと大根の煮物
もずくのすまし汁
ソファールヨーグルト
牛乳

15日(木)

ごはん
ベにいちゃん餃子
ブロッコリーとわかめのお浸し
厚揚げ中華うま煮
みかんクレープ(給食委員会のセレクトデザート)
牛乳

16日(金)

ごはん
ししゃもフライ
五色納豆
根菜たっぷり豚汁
牛乳



各学級で骨骨(コッソコ)君にシールを貼った制作活動。
小太郎! 中太郎! 高太郎! みんな丈夫な骨になったぞ!



給食クイズ紹介
わかるかな?
一日一問出題しました

QUIZ TIME

(問題)

私たちの体には、骨が何本ある
でしょう?

1番 206本 2番 101本
3番 56本 [答え: 1番]

(問題)

宇宙飛行士が宇宙に行って無重力状態
に長い間いると、骨の中のカルシウム
の量はどのようになるでしょう?

1番 増える 2番 変わらない
3番 減る [答え: 3番]

調理師さん
おいしい
給食ありがとう

調理師さんに感謝を込めて。今年度も各クラス
で色とりどりのメッセージを作成しました。

