

「健やかな身体」育成プログラムに関わって・・・

日々の給食時間を「食指導の時間」と捉え、給食を活用した実践的・体験的な指導を継続して行います。また全学年、学級活動や教科の時間において「食に関する指導」を行っています。

日常の給食指導～毎日の積み重ねが大事

1年生初めての給食
盛り付け指導

苦手な食べ物がある子への励まし



和食のマナー① 正しい食器のおき方

食器やお箸には、決まった置き場所があります。正しい置き方をしっかりと覚えてみましょう。

- 小さい器のおかず (副菜)**
手に持つ小さな器のおかずは、左奥におきます。
- 大きい器のおかず (主菜)**
手に持たない大きな器のおかずは、右奥におきます。
- 茶碗(ごはん)**
手にとるごはんは、ごはん茶碗をいちばん取りやすい左手前におきます。
- お湯**
いちばん手前に湯を注ぎます。
- おわん(汁もの)**
汁もののおわんは、手に取りやすい右手前におきます。
- お箸**
いちばん手前に置きます。

口に入れたら箸が落ちます。箸は落とさないでください。

重点的に指導している「和食の正しい食器の置き方」

1年生の時からしっかり覚えるように繰り返し指導

給食時間の巡回指導～アレルギーや異物混入時の即時対応のほか、偏食及びマナー指導など

給食を生きた教材に・・・

<選択給食～1/サーフ給食>



<選択給食～バイキング給食>



<地産地消>

厚別区産のにらを使って
厚別スタミナ丼

フードリサイクルレタスを使って
レタス入り焼豚チャーハン



行事食や郷土料理から食文化を学ぶ



卒業お祝い献立
お赤飯、すだちゼリー



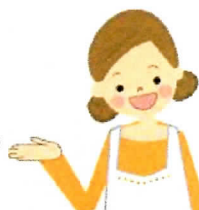
山形県の郷土料理
いもっこ汁

ランチルーム給食



<食に関する指導>

- * 学校における食育は、栄養教諭を中核として担任と協力しながら進めています。
- * 低学年の食指導では、できるだけ体験を通して学ぶことを心がけています。



特別支援学級
「食べ物を大切にしよう」



2年生
「とうもろこしの皮むき体験」



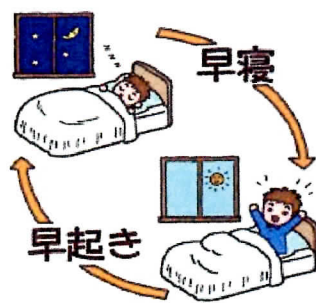
子学校における食指導
「やさしいなかよくなろう」



- * 家庭と地域や生産者など関係する方々とも連携しながら、子どもたちの理解が深まるように効果的な指導に努めています。

家庭・地域との連携

- * 給食試食会の実施
- * 給食だより、食育だより等の発行
- * 健康と食生活に関する調査の実施と結果報告



札幌市学校給食栄養士会が行う「健康と食生活に関する調査結果」を参観日に掲示したり、給食だよりに掲載したりして、本校の実態を家庭にお知らせしています。



**子どもたちの心身の健やかな成長を願い、
給食を「生きた教材」として活用して食育を行っています。**

栄養教諭 林原 久美