



川口市立前川小学校 令和4年10月19日(水)

抜けるような青い空に、さわやかな風が吹き、過ごしやすい季節になりました。スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして味覚の秋。自然の恵みに感謝し、地域に育まれた食文化を大切に、未来を担う子供たちに伝えていきたいです。

2年生食育授業「げんきっ子&マナーについて」

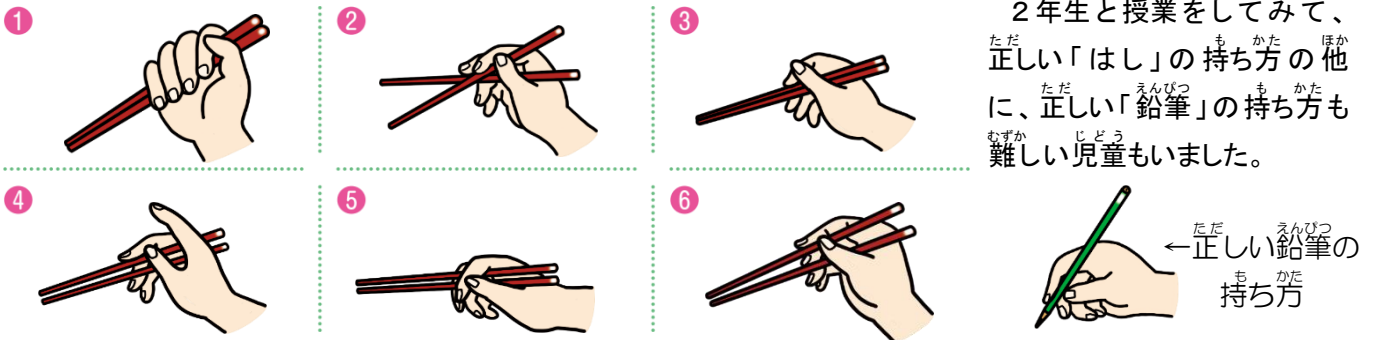
栄養教諭による「給食の中のげんきっ子をさがそう」「はしの使い方&マナーマスターになろう」という授業を行いました。さまざまな食材は大きく3つの分類に分けられ、役割があること、給食1食分の食材を実際に分類してみ、それぞれバランスよく食べないと元気な体をつくれなことを学びました。

また、おはしの正しい持ち方や食べるときの姿勢や食器の置き方についても学びました。



おはしを上手に使えるようになろう!

あなたはどの持ち方?



みなさん、おはしの持ち方はどのように持っていますか?

正しい持ち方は⑥です。

2年生と授業をしてみて、正しい「はし」の持ち方の他に、正しい「鉛筆」の持ち方も難しい児童もいました。

はしと鉛筆、特に上のはしの持ち方は、鉛筆の正しい持ち方と似ています。ある論文※によると「箸の持ち方が標準型に確立する時期は少なくとも15歳以降であることが示唆された」といいます。今はまだ上手にはしを使えない人でも、親指を動かさずにはしを使えるようになるまで、手や指先の発達を待ちながら、正しい持ち方のイメージをきちんと頭の中に描き、くり返し練習していくことが大事かもしれません。

なお、論文には、正しいはしの持ち方をしている人は「手の動きに無駄がなく、特に上体の姿勢をほぼ垂直の状態に保ちて箸を操作している」という一文もあります。背筋を伸ばして美しく食べている様子が伺われますね。

はし使いは、カッコいい大人になるための第一歩とも言えそうです。

※立屋敷かおる、他「小中学生における箸の持ち方と鉛筆の持ち方との関連」日本調理科学会誌

6年生家庭科 調理実習「野菜のベーコン巻き」

3年ぶりに調理実習を行いました。6年生、初めての調理実習は、どのクラスもエプロン等の忘れ物もなく、けがやうっかり食材を落としてしまう等のハプニングもなく、人参とオクラのベーコン巻きを作ることができました。班によっては「人参が、かためだった」との感想もありましたが、次に調理するときには、その経験を生かして、ちょうどよいゆで加減ができると良いですね。



10月12日 前川小独自献立「たいめし」



コロナの影響で余剰在庫があるため、国からの援助があり、愛媛県産の真鯛が無償で給食に登場しました。鯛のアラでダシをとり、贅沢にたっぷりの真鯛の身と一緒に、ご飯を炊きました。給食中はマスクを外しているため、黙食ですが「たいめしのお味はどうですか？」と尋ねると、指でグッドサイン、いいねの返事が



たくさん返ってきて、子供たちも「たいめし」の美味しさを味わいました。

学校給食の食品衛生定期検査

2学期は、調理従事者の手指・調理器具・食材のふき取り検査を行いました。手指・調理器具からは大腸菌群は検出されず、しっかりと手洗いや器具の洗浄が行われていることが、確認できました。

【検査結果の一部】→

1番右「豚肉もも」からは、大腸菌群が検出されました。引き続き安全安心な給食提供のため衛生管理を行っていきます。

