

◎身支度と準備・後片付けをしっかりと◎

★協力して準備をし、食べる時間を長くとれるようにすることが大切です。



★楽しい雰囲気食べると、よりおいしく感じます。



給食の白衣をカッコよくたたもう！！



後片付け編

Four panels with illustrations and text: 1. Wait quietly after eating. 2. Return dishes to their respective places. 3. Wash and stack dishes properly. 4. Collaborate on cleaning up.

◎生活リズムを見直そう◎

生活リズムを整えるためのポイント

Five panels with illustrations and text: 1. Wake up and bathe. 2. Eat breakfast well. 3. Move outdoors during the day. 4. Eat when hungry. 5. Go to bed early.

出典:学校給食

◎アレルギー等に関する研修会◎

各小中学校では、児童生徒が安全な学校生活を送るために、教職員がアレルギー、感染症、窒息等に関する研修会を実施しています。大平中学校で実施した様子を写真でご紹介します。



アナフィラキシー発症時の対応

嘔吐物の対応

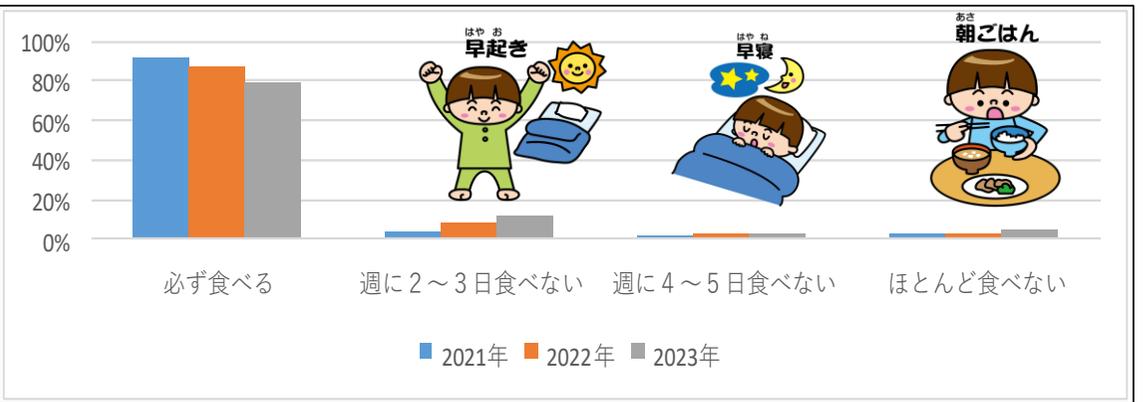
窒息事故防止の対応

◎食生活実態調査結果◎

○対象:大平地域 小学校5年生 中学校2年生

○2021年度回収率81.8%(n=439) 2022年度回収率 85.5%(n=414) 2023年度回収率76.7%(n=388)

「朝食」について聞いた回答です。年々「朝食を必ず食べる」と回答した児童生徒が減っています。今年度は増やしたいと思います。



◎給食レシピ紹介◎

ピビンバ丼の具

- ◇材料(4人分) サラダ油 2g おろしにんにく 4g おろししょうが 4g 豚もも肉千切り 240g たけのこ千切り 80g さとう 8g みりん 4g しょうゆ 16g ごま油 2g 白いりごま 4g

- ◇作り方 ①フライパンに油とにんにくとしょうがを入れ加熱して、豚肉を入れ炒め、火が通ったら、たけのこを入れ炒める。 ②さとう・みりん・しょうゆ・ごま油・ごまでお好みの味に調えて出来上がりです。ごはんにかけて食べてください。

◇おすすめポイント 今年度最初の学校給食4月9日のメニューでした。「盛りだくさんの肉にシャキシャキのたけのこの組み合わせ最高でした。」等と好評でした。残食も少なく、子ども達に大人気のメニューです。