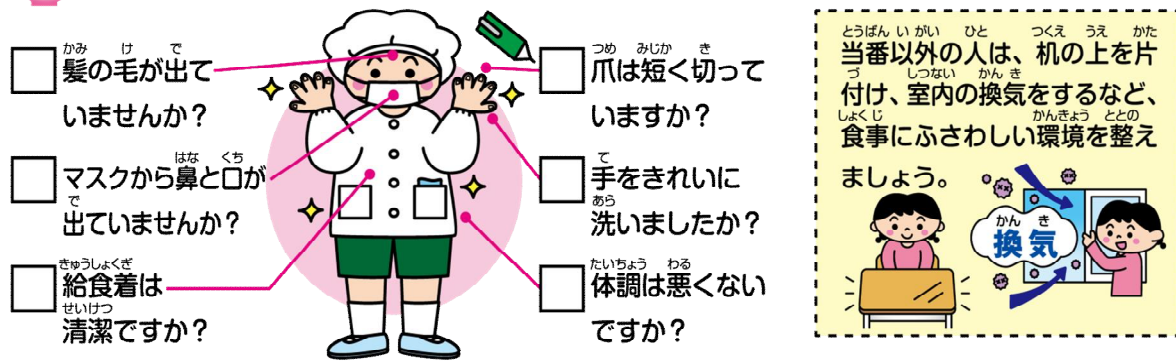


◎ 衛生に気をつけよう ◎

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。



熱いものや重たいものは一人で運ばずに、協力して運びましょう。



一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。



◎ 朝ごはん ◎

朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

まずは、脳のエネルギー源となる糖質を多く含むものを!



食欲がない人は、みそ汁やスープ、牛乳などがおすすめです。水分と一緒にビタミンやミネラルをとることができます。



◎ 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

代替食の受け渡し

嘔吐物の対応

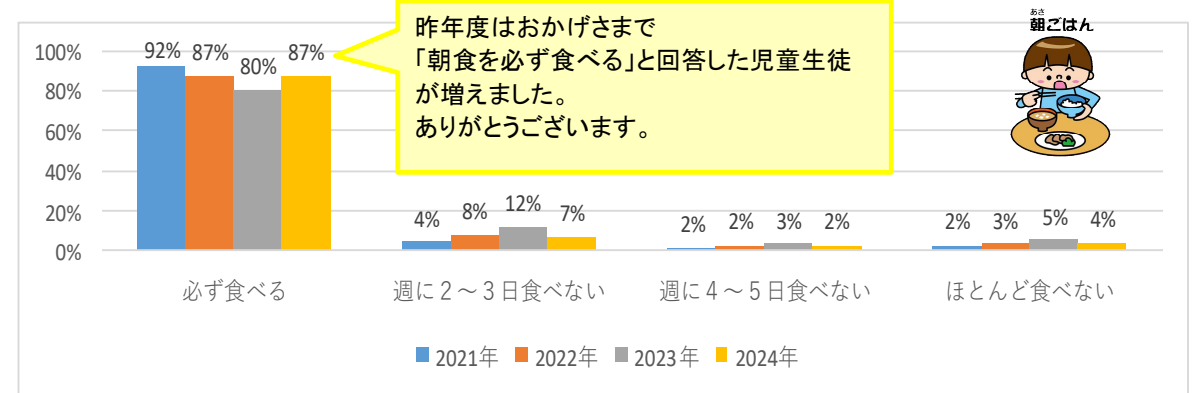
窒息事故防止の対応

◎ 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) 2024年度回収率 71.9%(n=343)

「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たのですが...



昨年度はおかげさまで「朝食を必ず食べる」と回答した児童生徒が増えました。ありがとうございます。

◎ 給食レシピ紹介 ◎

☆ イタリアンサラダ ☆

◇材料(4人分)

- トマト 40g(給食センターではカクテルトマト使用)
キャベツ 140g コーン(缶詰) 20g
【手作りドレッシング】
オリーブオイル 10g 酢 7.2g さとう 2g
ガーリックパウダー 0.2g(にんにく少々でも良い)
食塩 1.2g コショウ 少々 バジル(乾)少々

◇作り方

- ①トマトはさいの目切りにする。キャベツは短冊切りにしてゆでる。
②手作りドレッシングの材料でドレッシングを作る。
③トマトとキャベツとコーンをドレッシングで和える。

◇おすすめポイント

3月17日のメニューでした。「サラダのイタリアンドレッシングは調味料の配合がバッチリでとってもおいしい味でした。」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。