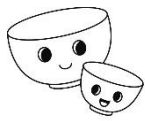
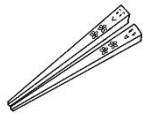


食育だより



6月



亀山市 健康福祉部

たのしく たべよう！ おいしいね♪

はじめ、むしむし、梅雨の時期です。

「ピチピチ、ポチャン... 雨音に耳を傾けるといろいろな音が聞こえるね。」「あれっ？紫陽花の色が変わってきたよ。」「水たまりをのぞいたら、ゆらゆらしていて不思議だよ。」楽しさを見つければ、うとうしさも和んでいきますね。

規則正しい生活を心がけて、体調を整え、こまめな手洗いや十分な加熱調理で、食中毒を予防しましょう。

子どもたちの健康を支える給食

食は、自然の恵みであり、食べることは生きる源であり、健康な生活の基本となります。

給食は必要な栄養を補給するだけでなく、毎日の生活の中で、食に関わる体験を積み重ねながら、意欲を持って食べることを楽しみ、先生や友達と一緒に食事を楽しむことをねらいとしています。

安全な給食

子どもたちに安全な給食を提供するために、徹底した衛生管理を行っています。



衛生管理



調理員の体調管理



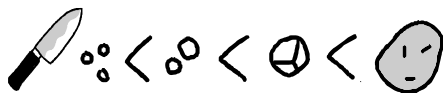
品質管理



温度管理

おいしい給食

食経験の少ない子どもには、食べにくい食品や料理が多くあります。給食では、いろいろな食べ物に挑戦しながら、「おいしい」と感じる事ができる正しい味覚が育つように工夫しています。



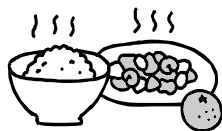
【食材の形状】

咀嚼、嚥下、消化能力等を考慮して、食材の切り方や硬さを調整しています。



【旬の食材】

栄養価が高く、おいしさも格別です。季節の食材を取り入れて、味覚と嗜好を育てます。



【出来立て】

適時・適温はおいしさの必須条件です。食べる時間に合わせて調理・盛り付けを行います。



【空腹】

元気にいっぱい体を動かして、おなかをすかせた状態で給食を迎えます。

感謝の心を育てる給食

命をいただくことに感謝する「いただきます」、食事に関わる多くの人々に感謝する「ごちそうさまでした」の挨拶を大切にしています。



適切な栄養を補給する給食

成長に必要なたんぱく質や不足しがちなビタミン・ミネラルなどは特にしっかりと、塩分や脂質などは控えめになるように心がけています。

