



# 給食 & 食育だより



新型コロナウイルスの影響で休校が続きましたが、学校が再開され、児童・生徒の明るい声が聞こえ始めました。

5月中旬、錦中学校では学校薬剤師の先生が来校された時に、新型コロナウイルス感染防止対策として、給食時間に特に注意した方がよいことを聞きました。薬剤師の先生によると「給食時間も含めた学校で有効な対策は、①風が通り抜けることができる換気②石けんを使った手洗い③マスクの着用④人と距離を保つことです。」というアドバイスをいただきました。助言を参考にした錦中学校の給食時間に実施している予防対策の取り組みを紹介します。

給食時間では担任の先生も立ち会い、①～④を実施しています。



①教室・廊下の窓を開けて、2方向に換気することが大切と言われました。錦中は、高台に建っているため、風通しが良い学校でもあります。



②顔には、雑菌がついています。三角巾を身につける時、顔をどうしても触ってしまうので、給食着を身につけた後、石けんを使った手洗いをするようにしています。



③給食配膳中、当番以外の生徒はマスクを着用し、黙って読書をするなどして、待ちます。特に用事がない場合、会話は控えるようにしています。



④机の間隔をあけて、喫食するようにしています。手洗い場、給食当番の配膳も生徒同士の間隔をあけるようにしています。



## 6月15日(月)～19日(金)は、地場産食材使用週間



この5日間は、いつもより多く山口県産の食材を使用します。通年岩国市及び山口県産のものを使用している食材は、お米(岩国市産のヒノヒカリ)、パン(配合割合90%は山口県産の小麦粉と残り10%は山口県産の米粉)、牛乳(山口県産)です。



15日(月)  
「中華スープ」の鶏肉と「しゅうまい」豚肉は、山口県産です。



16日(火)「餃子メンチカツ」  
山口県産の豚肉を使用した餃子のあんがフライになっています。

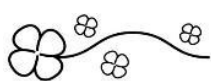


19日(金)「赤エビ唐揚げ」、「はもつみれ汁の団子」の中のはもとわかめは山口県産です。



17日(水)「味付けのり」、「厚焼き卵」大豆の五目煮の大豆、鶏肉、ひじきは山口県産です。

18日(木)「しらす和えのほうれん草」、「わかめうどん」の鶏肉とわかめは山口県産です。



6月は「食育月間」

毎月19日は「食育の日」です



よくかむとだ液がたくさん出て、口の中の食べかすを落とし、口の中を酸性からもとの状態に戻すことができます。