

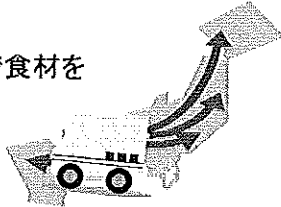
食事ができることに感謝の気持ちを持ちましょう

東日本大震災から、5年経とうとしています。

～皆さんの口に入る給食は、色々な人々のおかげで成り立っています～



久寺家中まで食材を
運んでくれる
業者の方



献立を考える栄養教諭



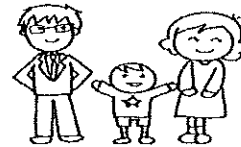
調理員さん



給食当番



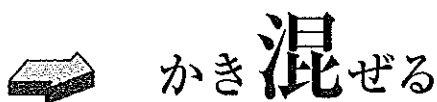
給食費を払う保護者の方



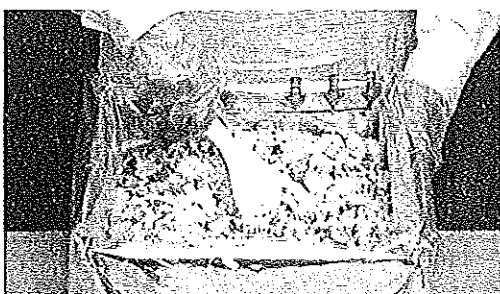
○ 震災直後は、ガソリン等の燃料不足や流通経路の遮断、食品工場の破損等で食料や輸送等のライフラインが止まってしまいました。久寺家中の給食もパンと牛乳だけの簡易給食となりましたが、給食納入業者さんのおかげで、スーパーやコンビニへ行っても食料不足の中、大切な昼食となりました。日常あたり前のように食べている食事ですが、もう一度感謝の気持ちを持ちましょう！

久寺家中の取り組み

○ 3月11日に防災給食として、アルファー化米を給食で出します。給食室では備蓄米として、常時アルファー化米を保管しています。もし震災が起きた時、栄養教諭として出来る事は、生徒を中心とした地域住民の食を維持することです。今回の給食では、実際に配膳時にパック詰め体験も生徒にさせる予定です。普段の給食では、厳しい衛生管理や栄養管理の中で給食を作っていますが、非常時には瞬時の判断と的確な指示が求められます。食の専門家として、生徒にも様々な食体験をさせたいと思います。



蒸らした後、味が均一になじむように、箱の底からほぐすようによくかき混ぜてください。



写真のように盛り付ける人と、「輪ゴム」[スプーン]をセットする人、2人一組で行うと効率よく行えます。

※赤飯は「食塩」をつけます。

