



給食だより



今年度も終わりに近づいてきました。残すところ1か月、みんなで楽しく食事をしましょう。

給食目標 五感を使って楽しく食べよう

食べる事は人間の五感全てを同時に刺激できる、たった一つの行為です。

五感を使って料理をし、五感を使って食べる。「おいしく」「楽しく」食べることの大切さをもう一度見つめ直してみましょう。



食べものの色、つや、姿、形、盛り付けを目で味わう。食器、花、照明など食の全景を楽しむ。



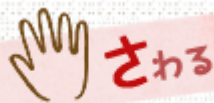
煮る、焼く、揚げる、切る音。サクサク、パリパリと歯触りや歯ごたえのある音。食卓での楽しい会話、笑い声、音楽(BGM)。料理をする、ごはんを食べる時には、かならずおいしい音がでできます。



食材におい、台所や食卓にのぼるおいしそうな香り。反対に食べてはいけない危険を知らせるにおいもあります。



砂糖などの甘い、お酢などの酸っぱい、お塩などのしょっぱい、ゴーヤなどの苦い、お出汁などのうまみの5つの基本味の他に、渋柿などの渋い、唐辛子などの辛いがあります。



むく、ちぎる、切る、こねる、混ぜる、盛り付ける。硬さや温度を感じる。箸や包丁、缶切りを使う。火をつけて消す。指先が器用になると、脳が発達します。

地域のおばあちゃん達が来て下さり、あられづくりを見学しました。給食もお弁当もたくさん食べました。

