

食育だより 第1
 ヒンナヒンナ

ヒンナとは、アイヌ語で「食べ物に感謝する」という意味です。「いただきます」「ごちそうさま」という意味合いもあります。「命をいただきます」「心づくしをごちそうさま」という感謝の気持ちを大切にはぐくみたいですね

令和3年8月30日 清水町
 (不定期発行)

人の体は、その人が食べたものでできていると言われてるように、私たちにとって「食」はとても大切なことです。特に長引くコロナ禍では、心にも体にも免疫力が必要ですね。清水町では、子どもたちが健やかに成長し、食への感謝、郷土への愛着が感じられるような教育に取り組んでいます。このおたよりでは、その取り組みを少しずつ紹介していこうと思います。第1号は、しみず保育所の給食室取材しました。

保育所・こども園の給食ができるまで



大きなお釜で炊くのは未満児さんのご飯です



毎日、180から190食を調理します



みそ汁の塩分は0.8% ↑
 ↓ 調味料は計量しておきます

本日のメニュー「生揚げの中華煮」「清水産キャベツのツナ和え」
 ピンクのお皿は離乳食、黄色のお皿はアレルギー食に使用します



別のお鍋で離乳食を調理しています



まず、前処理室で汚れなどを取り除きます



大きなお鍋でかき混ぜるのも一苦労。おいしくな〜れ!



できあがった給食はカートに乗せて各クラスへ配ります

調理員さんから食べている様子を直接見に行くことはできないけれど、窓から楽しそうに覗いてくれる子どもたちの姿が励みになります♡

年中さんのお当番3人組。毎日お当番さんが感想を聞かせてくれます。おいしい給食をありがとう!



加熱した食材を急冷する装置です

