



いなほとくべつしえんがっこう
稲葉特別支援学校

11月も半ばを過ぎ、だんだんと冬の気配が増してきました。

今月は地場産物活用週間があり、この一週間は給食に三重県産の食材をたくさん取り入れよう！という取組です。稲葉でも、さまざまな地元の食材を活用して、地産地消で安全な給食の提供を心がけています。

今月の給食目標

きれいに手を洗おう！！

寒くなるとはやる風邪・・・その予防にも、まずは手洗いから！

汚れていないように見えても
手には目に見えない「汚れ」や「バイ菌」が
たくさんついています。



手をきちんとあらおう

靴、髪の毛、顔、ドアのノブ、本・・・など、手は、日々さまざまな場所に触れ、知らず知らずのうちに、たくさんの汚れを付けています。手を洗わずに食事をすると、手のばい菌がそのまま体の中に入ってしまう！！

☆☆ 特に・・・外から帰った後・調理の前後・食事の前・せきやくしゃみの後・トイレの後
・動物（ペットなど）に触った後は手洗いのポイント ☆☆

<p>①手のひらでせっけんを あわ立てます。</p> 	<p>②手のこうも、こすって 洗います。</p> 	<p>③指を一本ずついいね いに洗います。</p> 	<p>④両手をもむようにし て、指と指の間を洗 います。</p> 
<p>⑤つめの間を洗います。</p> 	<p>⑥手首を片方ずつ洗 います。</p> 	<p>⑦せっけんが残らない ように、流水でせっけん を洗い流します。</p> 	<p>⑧清潔なタオルやハン カチで水分をしっかりと ふきとります。</p> 



しょくいく 食育 ひとコマ



ここでは、みなさんに稲葉の食育の取組を少しずつ紹介しています。
 今回は、先日行った小学部の「おいしさのひみつ」の授業を紹介します。

おいしさのひみつ



表情や「おかわり！」というしぐさで、どちらが好みなのかもすぐに分かってしまいました(^ ^)

かつおと昆布でだしを取ったすまし汁と、だしの無い水としょうゆのみのすまし汁を試飲し、好きな方の箱にボールを入れます。



実寸大昆布や、かつおのぬいぐるみに触れ、おいしいだしのもととなる食材について学習しました。

やはり、だしの入ったすまし汁の方が好き！という意見が多かったです。子どもたちの中にも『うま味』を感じる味覚がしっかり育っているんだと実感しました。また、和食の基本であるかつお節や昆布を、美味しいと感じる日本人としての舌も育っていることを、嬉しく思いました。

地産地消

新メニュー

「まあじバーグのねぎソース」

三重県産の真鯨（まあじ）を使ったハンバーグ“まあじバーグ”です！
 つくねのようにねぎや調味料で成形され、かたくり粉をまぶして揚げた後、ねぎソース（しょうゆや酢がベースの和風ソース）とからめました。
 さっぱりと好評でした♪

