

給食開発に向けて

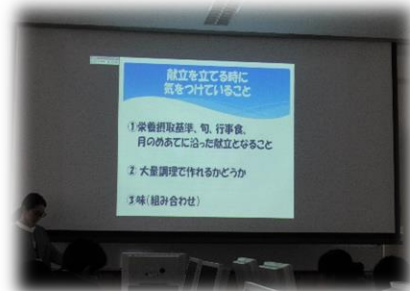
中津川市立坂下小学校 栄養職員

林 沙也加 先生



今年度、坂下高校生活文化科フードコースは近隣の小学校の給食メニューを開発し配膳を目指して学習を進めております。その一環として、10月16日に坂下小学校で勤務されている栄養職員の林沙也加先生に来校して頂き、給食開発に向けての特別授業をしていただきました。

講義では、給食センターで実際に給食を作る際に気を付けていること、児童への栄養指導の方法、給食メニューを考える際に気を付けていることを教えていただきました。そして、最後に9月18日に試作したメニューへの講評をいただき、来年1月の配膳に向けてアドバイスをもらいました。



▲講義の様子



採用されたメニューはHPで後日紹介します！



▲試作の様子

▲試作品



【生徒の感想】

- 子どものことを考え、食べやすいように食材を切る、衛生面に気を付けるなど大変さが分かったと同時に栄養士として働きたい気持ちが高まりました。
- 給食献立を考える際は、食べてもらう児童生徒のことだけでなく、調理員の効率さも考えていることを知りました。
- 野菜は3回洗う、味噌汁のだしは煮干しから取るなど、1つ1つの作業を丁寧に行っていることが分かりました。

