

# おやこ食育セミナー

日 時：令和4年7月23日（土）、24日（日） 10：00～12：50

## ○開会式



23日 小野 正貴教育部長 挨拶



24日 大久保 綾子教育次長 挨拶



職員の紹介

## ○食育体験



シールでバイキング（7月23日（土）相馬栄養教諭、7月24日（日）鳴海栄養教諭）  
お盆が印刷されたシートに食品のシールを貼り、栄養バランスがとれているかチェックする。

## ○手洗い体験



ブラックライトで反応するハンドクリームと手洗いチェッカーを使って、洗い残ししやすい箇所をチェックする。爪や指の間がよく洗い残ししやすいことを伝える。

## ○ウォークラリークイズ



見学ルートを見ながら「ウォークラリークイズ」に挑戦し、給食の歴史や県産食材、献立に使用している八甲田牛等について知る。



## ○展示



## ○おいしさって何だろう ((株) ジーエスエフ)



味覚について知ってもらい、だしを使用したみそ汁とだし不使用のみそ汁を飲み比べ、うまみを体験する。

○給食試食



ごはん、牛乳、中華コーンスープ、八甲田牛と夏野菜の焼肉煮、  
ホットポテトサラダ、果肉入りりんごゼリー



小形栄養士（23日）、伊東栄養士（24日）による献立説明。



親子で一緒に給食を楽しむ様子

## ○質疑応答



浅利栄養教諭（23日）、夏井栄養教諭（24日）による質疑応答

「パンの日は、みそ汁ではなく、どうしてスープなのか」「どうやって、給食を作っているの?」「野菜処理室で、洗う線の色が青とか黄色とか色がついていたのにはどんな理由があるのか」など小学生からも保護者からも積極的に質問があった。