

給食に新しい食器が導入されました

宜野座村給食センターは、毎日940食の給食を12名の職員（所長1名、栄養士1名、調理員10名）で、作っています。献立を作成するときも、①地場産や旬の食材を使用する。②行事や郷土料理を取り入れる。③多くの食品を組み合わせる。④様々な調理法（焼き物・蒸し物・揚げ物・ゆでもの等）を用いて食材を調理する。⑤安全に調理が行われるように配慮する。⑥価格や適正な分量を考慮し、食品を選ぶ。⑦栄養のバランス（良質のタンパク質、カルシウム摂取、牛乳、乳製品、小魚・大豆製品、海藻、豆類、種実類、芋類）を考慮する。等の工夫を行っています。子ども達は、安全でおいしい給食をいただけることに感謝しています。

今学期は、おいしい給食をさらにおいしくいただけるように、真ん中に仕切りのある新しい食器（写真1）が導入されました。主菜と副菜を一つの容器に配膳することができ、子ども達は大喜びです。

いつも子ども達のことを考えた、給食センターの工夫改善に心から感謝しています。



写真1 導入された真ん中に仕切りのある食器



写真2 新しい食器に配膳

幼稚園児 1学期からの10回連続ペロリ達成！！

幼稚園に入園してスタートした給食。苦手なメニューもあり、完食がなかなかできないことの多かった子ども達。でも、外遊びもたくさんするようになり、体力がつき、食欲も少しずつ増してきました。

そんな中、1学期からの連続完食（ペロリ）を8月31日（金）に達成し担任の聖加先生と一緒に大喜びしました。園長先生から10回連続達成のご褒美のプレゼントに更に大喜びの子ども達でした。

日々成長していく子ども達の様子がますます楽しみです。



写真3・4・5・6 すべて食べきりました



写真7 10回連続ペロリで喜ぶ子ども達