

1. テーマ設定の理由
2. 授業内容について
3. 授業実践について
4. 学校栄養職員との連携
5. 成果と課題

4. 学校栄養職員との連携

学校栄養職員との関わり (朝の会や給食時間)

今日のハヤシライスには～

なぜ発芽米ご飯かというと～

栄養バランスよく食べていますか？

4. 学校栄養職員との連携

はげましのコメント

専門家からのはげましのコメントは効果抜群！
これからの意欲をさらに高めます！！

1週間「自分に合った栄養バランスのとり方」を意識して過ごしてみて

バランスの良い食事を取った方が気分も上るしなんかスッキリする。
これまでと比べる時よりおもしろい（記録が入ってるから）
これからもつづけていきたい。

野菜やくだものに入っている食物せんいがお腹の調子を良くして
くれるから、スッキリするんだね！ これからもいっしょに食品をと
り入れて、体の中から元気になってね！ 元木

4. 学校栄養職員との連携

食材チェック！

学校栄養職員に給食に何種類の食材が入っているのかを教えてもらい、数えてから食べることにした。

70	油	0.5	
10	6 豚肉(もも)	12.5	●
	豚肉(肩)	12.5	●
	7 ごぼう	5	●
5	8 にんじん	10	●
10	9 とうがん	25	●
40	湯		
1.6	10 じゃが芋		●
1.6	豆腐		●
1.8	赤みそ		●

今日は10種類も野菜が入ってる！

こんなにたくさんの食材を使ってるんだ～