

小3 出前授業「食育」

栄養教諭による出前授業があり、給食に使われている食材を栄養素ごとに分け給食がどのようにつくられているか知ることができました。

体験では、実際に使われているしゃもじや柄杓を使って鍋の中に入っているカラーボールを混ぜたりすくったりしました。体より大きな器具を一生懸命使いこなす姿が印象的でした。

わける

給食の食材を栄養素ごとに分けました。



まぜる

大きなしゃもじを使って具材を焦がさないように混ぜました。



すくう

カレーに見立てたカラーボールを柄杓ですくいました。

