

食育プロジェクト

名古屋支店
-2025-

参加メンバー



K小学校
入社2年目Yさん(副主任)



G小学校
入社4年目Kさん(副主任)



G小学校
入社3年目Mさん



G小学校
入社3年目Dさん

「K小学校の給食ができるまで」

■Yさん (K小学校にて)

自分たちが普段食べている給食をどういう人が作っているのか？その人のことを知って、給食のことに少しでも興味を持つきっかけになってくれればいいなと思い動画を作成しました。

【Yさんコメント】

動画を生徒の皆さんに見てもらった後で、校舎で声をかけてもらうことが増えてとてもうれしかったです。

豆腐を切る場面を撮影するときは、緊張もあり数回撮り直しがありましたが、うまく編集をしていただけたので、なんとかかなりました。



本日紹介のYさん

つくるまえの じゅんび



白衣についている髪の毛やほこりが給食に入らないようにするために、コロコロを使って取り除いたり、丁寧な手洗いやフジ体操をしている様子を紹介

野菜のしたしより



野菜の皮をむいたり
きれいにあらうよ！



玉ねぎや長ねぎ、豆腐の下処理
特に、きれいに豆腐を切っている点について、スポットを当て、Yさんが昔パティシエに憧れていて、今でもおかし作りが大好き！豆腐を切る作業はスポンジケーキを切る作業に似ているとのこと！
手際の良さが、給食づくりにも生かされていることを紹介

牛どんづくり



たくさんの食材を回転窯で焦がさず調理、その時の調理室の温度はなんと40℃超えることもあり、体力が必要！Yさんの体力がある理由を紹介(よさこいを踊っている風景)



午後で一番大変な作業は牛乳の片付け！みんなが残した牛乳が1日で150本もあることを話し、「最後までおいしく飲んでくれるとうれしいです」と呼びかけをしました。その後、飲み残しが減りました。

「正しい手洗いと給食エプロンの着方」

■Yさん・Kさん

【工夫した点】

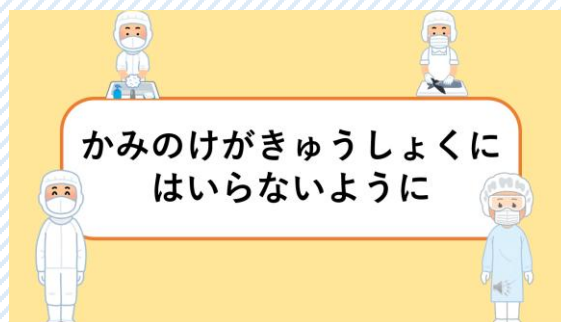
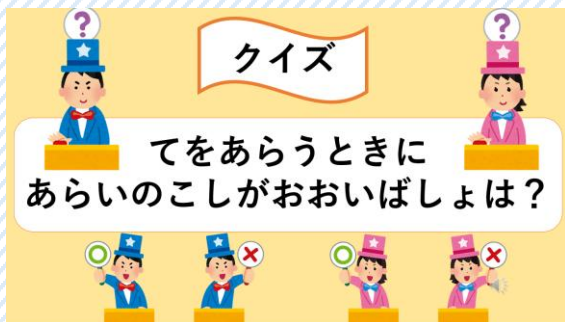
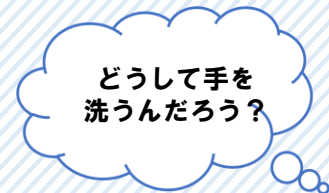
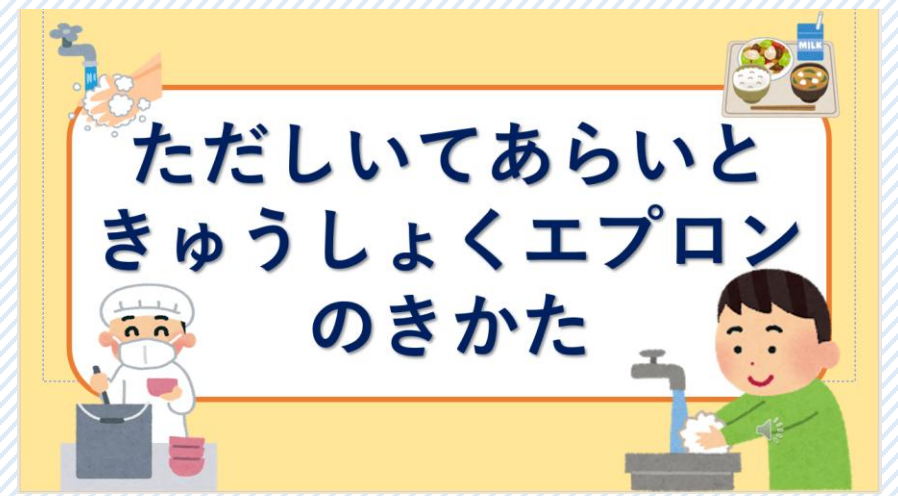
正しい手洗いを行っている動画を生徒さんがわかりやすいように作成し、パワーポイントの途中でこの動画を見ながら実際に一緒にエアーで手洗いをする時間を作りました。手洗いチェッカーを使って手に付着した菌を調べた写真を見せたり、クイズも入れて楽しく学んでもらえるような工夫を取り入れました。

【Kさん】

K小学校の先生から手洗いと身だしなみについての食育をしてほしいという依頼をいただきました。初めての食育活動だったのでパワーポイントや動画づくりには試行錯誤しましたが、安心安全な給食を食べてもらうためには正しい手洗いと身だしなみをする事が大切であることが生徒さんに伝わったら嬉しいです。

【Yさん】

声を録音するとき聞き取りづらくなならないように話す速さや話し方にとっても気を付けました。少しでも興味を持ってもらえるように、ただ説明するのではなく手洗いを実演する時間を設けたり、クイズを合間に入れました。



「アレルギーを学ぼう」

■Mさん・Dさん

【工夫した点】

- ①小学生が理解しやすいようにイラストを多く文字をできるだけ少なくしました
- ②アニメーションや動きをつけ、飽きない工夫をしました

【Mさん】

なるべく動きを出して飽きないように工夫しました。内容が難しいところをいかに簡単にわかりやすく伝えるかが難しかったです。

【Dさん】

小学生でも伝わるようにナレーションや動きを自分が思っていた以上にゆっくりにすることが難しかったです。イラストやアニメーションで動きをつけ飽きないように工夫しました。



注)2025年発表時は8品目
2026年4月よりカシューナッツが増え9品目

