

## コロナ後



幼稚園はパーティションを利用して、グループで食べています。



密を防ぐために、特定の生徒がお盆に載せて配膳します。「いただきます」のあいさつが終わるまで、全員マスク着用です。換気や手洗い、手指のアルコール消毒を徹底して行っている給食です。



コロナ前の給食

福島県の地鶏の川俣シャモを福島県で作った塩麴につけて、から揚げにしました。免疫細胞の7割が腸にあるといわれているため、免疫を高めるために腸内の環境を整えることが大切と考え、発酵食品を積極的に使用するようになりました。

パンを個包装にしました。衛生的に配膳ができ、さらに配膳時間が短縮されました。



以前はグループになっておしゃべりをしながら給食時間を過ごしていましたが、今は全員前を向いておしゃべりをしないで食べています。そのため時間内に食べ終わることができるようになったクラスもありますが、学校給食のねらいの豊かな心や望ましい人間関係を育成するような食事環境に戻れないのだろうかと思ってしまう。

## 第2回

こおり  
福島県桑折町  
学校給食センター

## Withコロナの学校給食と食育 ～感染拡大防止の取組

保護者の方から「給食が再開して、子どもたちが毎日を楽しみに登校する姿を見て、嬉しく思います。給食がない時、食事の準備をするのが大変だったので、給食のありがたさを感じます」という意見をいただき、改めて給食の重要性を再認識しました。簡易給食は、子どもたちの健康面や心理状態を配慮して、実施しませんでした。

栄養教諭 江口 梨絵

## コロナ前



コロナ前は一列に並んで密になって配膳していました。

毎年、バイキング教室とマナー教室を実施していましたが、今年度はバイキング教室を実施できませんでした。マナー教室は1月からですが、グループになってではなく、密にならないように、席の配置を工夫して、実施する予定です。



昨年までセンターに園児が見学に来ていましたが、今年は実施できていません。