

今年度の学校給食について

目黒区立第八中学校 学校栄養職員 阿部

令和２年度の学校給食では、コロナウイルス感染症予防対策を念頭に置き、新しい形での給食を実施してきました。その取り組み内容を、以下にまとめます。

【給食指導について】

- **給食前後の手洗い徹底**
- **黙食**：給食時間は班隊形にせず、会話をせずに静かに食べています。
- **給食当番**：手洗いの徹底、体調確認、衛生的な給食衣及びビニール手袋の着用
- **おかわりルール**

おかわりは「いただきます」をする前に済ませます。（食事に口をつけた後の配食作業は、おたま等の食器を介して飛沫感染のリスクがあるため）

- **食育指導**

給食時間には「給食はがき」と称したたよりを栄養士が作成し、各クラスで当番に読んでもらうことで、栄養価・食文化等に対する理解を促していました。今年度より、飛沫感染予防と給食時間確保のため、お昼の校内放送にて「給食はがき」を読んでもらう形に変更しています。

※学校ホームページの「学校日記」にて、指導内容を公開しています。ぜひご覧ください。

【献立作成において配慮した事項について】

- **品数を絞っての提供**

３０分間しかない給食時間内で、感染症対策を徹底しながら準備を行うため、給食を食べる時間が少なくなる傾向がありました。そこで、スムーズに準備を行うことができるよう、品数を絞っての提供を行っています。品数減の影響で栄養摂取に支障がないよう、１品を具沢山にするなど工夫しています。

- **「定番」のメニュー**

例年は、新メニューを多数取り入れた献立作成を行ってきましたが、今年度については、毎月のように登場する「定番」のメニューをいくつか用意しています。

給食準備の方法や味など、生徒が給食に対して事前に見通しを持つことで、大きく変化した給食時間でもスムーズに過ごせるようにするという意図があります。

【特色ある取り組みについて】

- **行事食**：七夕、重陽の節句、節分 など
- **郷土料理**：沖縄県、北海道、長野県、石川県、青森県、秋田県 など
- **世界の料理**：イギリス、ナイジェリア、アメリカ、スペイン など

※学校ホームページの「学校日記」にて、献立内容を公開しています。ぜひご覧ください。