

学校給食食器改善



青梅市立学校給食センター

食器の改善を実施しました

学校給食は、望ましい食習慣を養う場として食育に重要な役割をもつことから、食育の推進を図るため、下記のとおり、学校給食の食器改善を行いました。

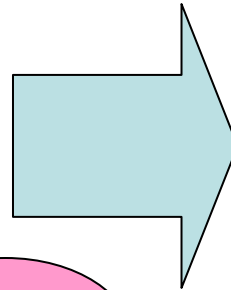
記

- 1 時 期 平成21年度2学期給食開始日から
- 2 内 容

	内 容	改善前	改善後
1	スプーン	先割れスプーン	スプーン
2	はし	<ul style="list-style-type: none">・ 竹はし・ 児童および生徒の自己管理	<ul style="list-style-type: none">・ 木製はし・ 給食センターで洗浄・熱風消毒・保管
3	椀	1 椀 (汁用)	2 椀 (ご飯・汁用) (献立により 1 椀の場合あり)

食器改善の内容

改善前の米飯給食時



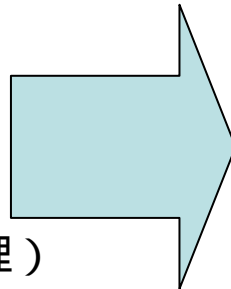
改善後の米飯給食時



- 1 先割れスプーン使用



- 2 はしは、竹はし（自己管理）
- 3 ご飯はランチ皿に盛り付け



- 1 スプーンに変更



- 2 はしは、木製はし（センター管理）
- 3 ご飯は、ご飯椀に盛り付け

食器改善の効果

1. 学校給食において食事をする場合における伝統的日本文化（習慣）とマナー（作法）に沿った給食指導を実施することができる。
（先割れスプーンの廃止、ご飯椀の提供）
2. はしのセンター管理を実施することで、より衛生的な学校給食を実施することができる。
（洗浄された木製はしを提供）