

美味しい減塩「うましお講座」

「うましお講座」恒例の合言葉は、減塩なのに「旨い!」「上手い!」「美味い!」です!



健康福祉課の管理栄養士さんと保健師さんによる恒例の「うましお講座」、減塩の大切さを伝える講話や参加者によるグルーptーク等で盛り上がりました。



調理員さんの苦労など「給食ができるまで」を解説

給食の準備が早くなったとほめていただいたお客様に「きらきら星」の演奏をプレゼント!

家庭での減塩ポイントについては、本校の栄養教諭がわかりやすく解説、給食の試食会では、塩分1.8g、野菜150gの「美味しい減塩」のお手本となる料理が並び、1年生と一緒に「食べてみてわかる塩分量」の体験となりました。