



上福島小学校 食育通信

令和6年度3月食育週間【3/10(月)～3/14(金)】

一口メモ

○今週は、3月の食育週間です。食育通信をタブレットで見ることができます。今月のキーワードもチャレンジしてください。

○6日(木)に教職員の研修として「食物アレルギー対応研修会」を中川先生と一緒に行いました。上福島小学校で



食物アレルギーの原因になる食品は、ピーナッツが一番多いことを知ってもらい、食物アレルギー献立表をやりとりしている子や食物アレルギーが発症した場合に必要なエピペンや飲み薬を持ってきている子のことを伝えました。食物アレ

ルギーは、食物が原因となってせきが出たり、ひふがかゆくなったりいろいろな症状がでる病気です。原因となる食品を食べたり、さわったりしなければ症状はないことを伝え、給食での対応について説明しました。

その後、緊急時の対応の場合のビデオを見ました。食物アレルギーが発症した場合を想定して、エピペンの打ち方も研修しました。参加した教職員の方からは、子どもたちに関わることなので、1年に1回は、研修を受けていきたいという意見をいただきました。

○今日の給食は、チキンレバーカツです。チキンレバーが入っています。ほんのりとカレー味をつけてるので食べやすいカツです。レバーは、肝臓です。血をつくるもとになる鉄やビタミンAがたくさん入っています。鉄は、全身に酸素を運ぶ大切なはたらきをするヘモグロビンのもとになります。



昨日のクイズの答え: ① だいこんがアブラナ科の野菜です。

キーワード

