

平成31年4月23日（火）

4月から、給食の食器を一部リニューアルしました。

これまでは大きめの平皿に、主菜（肉や魚など）と、副菜（サラダ、酢の物、煮物など）を一緒に盛り付けていましたが、小皿に分けて配膳できるようになりました。これで、カリカリのフライが、サラダのドレッシングに浸ることもなくなり、今まで以上に、おいしく食べられるようになりました。

また、箸も、滑り止めつきの六角形の形に変わり、正しく持ちやすく、つまみやすくなりました。

「おいしく食べる」「作法よく食べる」、大人になった時にとっても大切な力です。

