

再調理研修【9月】



お弁当のおかずを使って再調理を体験しました。



摂食のメカニズムについて学びました。

夏季休業期間中の8月28日（月）に栄養士と自立活動担当教諭が講師となり、教員を対象に再調理研修を行いました。

今回は宿泊・校外学習等で出ることの多い、鮭や唐揚げの入ったお弁当を使って、再調理の方法やポイントを学び、実際に調理・試食をしました。

その後、人が食べ物を飲み込む時の口やのどの動き等、嚥下（えんげ）のメカニズムを動画で視聴し再調理に対する理解をさらに深めることができました。

児童・生徒が安全に安心して食事を楽しむことについて教員間で学び合う良い機会となりました。