

令和5年4月10日  
作成 高山 幸

## 給食の始まり



4月10日(月)から給食が始まりました。今年度最初のメニューは、「坦々チャーハン・ししゃものごま焼き・五目スープ・牛乳」です。辛味噌の辛さよりも味噌の風味を感じることができるチャーハンと、ごまの風味と歯ごたえが小気味よいししゃものごま焼きと、野菜たっぷりの五目スープを合わせた、美味しい給食でした。

4月からお盆が全て新しくなりました。毎日の給食を美味しくいただくためにも、お皿や箸などみんなでする食器を大切に扱ってほしいと思います。

## アレルギー対応研修

4月6日(木)に、教員のアレルギー対応研修を行いました。

まず動画を用いて「エピペン」の使い方を学習しました。エピペンはアナフィラキシーに対する緊急補助治療に使われる医薬品であり、緊急時には、学校でも使用します。動画視聴後は研修用のエピペンを使って使用方法や留意点を確認しました。

また、運動後にアナフィラキシーショックを起こした想定でのシミュレーション研修も行いました。教員が、「担任」「児童」「養護教諭」「管理職」「救急隊」等の役に扮し、どのように行動する必要があるのか確認しました。

もちろん細心の注意を払ってまいります。万が一事故が起きたときに、教職員が迅速に対応することが重要であると改めて確認しました。

常に危機意識を高くもって過ごしてまいります。

