

学校保健委員会だより

令和7年2月25日

2月20日（木）に学校保健・教養合同委員会を開催しました。本会で報告・協議された内容の一部を紹介します。ご家庭においても、歯・口の健康についてお子様と一緒に振り返りをしてみてはいかがでしょうか。参加された保護者の皆様、お忙しい中ご協力いただきありがとうございました。

今年度の取組と来年度に向けて

令和5・6年度の二年間を通して、「生きる力をはぐくむ歯・口の健康づくり推進事業」に取り組みました。歯科保健・食育・安全に関する授業や健康委員会・縦割り班安全点検など児童が主体となった活動、家族で健康チャレンジや学校保健委員会などご家庭の協力を得て実施した取り組みなど様々な活動を実践しました。来年度も継続して実践していきたいと考えておりますので、ご協力よろしくをお願いいたします。

講話「子どもから大人まで役に立つ歯と口の話」

歯科衛生士の小橋幸子様、保健師の関谷知子様をお招きし、「子どもから大人まで役に立つ歯と口の話」についてご講話いただきました生涯歯・口の健康を保つため、小学生から気を付けることが大切であることをお話いただきました。また、「歯みがきの後のうがいは何回？」「乳歯のむし歯はそのままでも大丈夫？」「お口ぽかーんとは？」など保護者の皆様の疑問に分かりやすくお答えいただきました。



協議「かみかみレシピを考えよう」

講話の中で、子どものうちからよくかんで食べることが大切だとお話がありました。そこで、「かみかみレシピ」をグループごとに考えました。どのグループも素敵なレシピに仕上がったのでご紹介させていただきます。

もちもち油揚げ 温野菜添え

歯ごたえのあるもちやにんじんなどを使用したレシピです。

野菜ゴロゴロ筑前煮

れんこんやニンジンなどのかみごたえのある食材を使用したレシピです。

ゴロゴロシーフード野菜カレー

かみごたえのある食材を使用し、野菜の切り方を工夫したレシピです。

松前漬け

かみごたえのある食材を組み合わせたレシピです。

特製ステーキ～野菜を添えて～

歯ごたえのあるお肉・野菜を使用したレシピです。

根菜の味噌汁・餅巾着 鶏もも肉のタルタルソース添え

かみごたえのある根菜やおもちを使用し、鶏もも肉の衣にくだいたナッツを加えたレシピです。

