



かまくらしえんがっこう 鎌倉支援学校 きゅうしょく 給食・スクールバス係 かかり せいわ 8ねん 7がつ 令和8年7月

6がつ 26にち 6月26日に給食試食会を開催しました。

今年も多くの保護者の皆様にご参加いただき、ありがとうございました。子どもたちが日々食べている給食を実際に味わっていただくとともに、配慮食や給食についての説明を通して、学校給食への理解を深めていただく良い機会となりました。当日の様子をお伝えします。



はいりょしょく や しょくぐ 配慮食や食具のこと、
た 食べさせ方などたくさん
まな 学びました！



UD フード(ユニバーサルデザインフード)もたくさん紹介してもらいました。ステーキもあってびっくり！



ししょく 試食では、栄養士さんに味付けを
き 聞いたたり調理方法を聞いたたりし、
も 盛り上がっていました♪



〜当日のメニュー〜

- ・ごはん
- ・豚肉の生姜焼き
- ・野菜の即席漬け
- ・なめこのみそ汁
- ・牛乳

こくさん 国産の食材を使って
いたり、泥付きの野菜
を時間をかけて丁寧に
洗っていたり、初めて
知ることがいっぱい
でした！



お肉が柔らかくておいしかったです。

コツが知りたい！！

うちの子が毎日楽しみにしているのがわかりました。とてもおいしかったです。
温かい給食はとてもいいですね♪





さかな ふう 魚のピザ風

(6/24の給食レシピです)

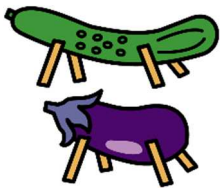
作り方

- ① 魚は白ワインを振っておく。
- ② フライパンを熱し油を入れ玉ねぎをよく炒める。ピーマン・マッシュルームを加えて塩、こしょう、ピザソースで味付けする。
- ③ 魚に②のソースをかけチーズをのせて175度のオーブンで約25分焼く。

※ 魚をフライパンで焼く場合は両面焼いた後ピザソース、チーズをのせて蓋をして蒸し焼きにします。焦げないように火加減に注意しましょう！

材料 (4人分)

- ・めかじき 4切れ
- ・白ワイン 小さじ2
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・青ピーマン 1個
- ・マッシュルーム缶 30g
- ・サラダ油 小さじ1
- ・食塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・ピザソース 50g
- ・シュレットチーズ 60g
(とろけるチーズなら4枚)



きゅうしよくしよくかい しつもん かいとう ～給食試食会の質問と回答～



Q: 味付けと食材の産地について教えてください

A: 味付けはご家庭でもなじみのある調味料を使っています。産地については小松菜は時期によっては地元鎌倉産のものが納入されます。肉類はすべて国産、お米は神奈川県産と山形県産のブレンド米です。

Q: 麺料理の際の具の工夫を教えてください

A: 麺料理は子どもたちの残食が少ないメニューです。好物なものに苦手な野菜を小さくカットして入れると案外食べてくれることがあります。