

食育だより第1号



紫陽花の花が少しずつ色づき始め、梅雨の気配を感じる季節となりました。農園芸班の畑でも色々な野菜が実り収穫されています。今年度も児童生徒が栽培収穫した野菜を給食で活用します。5月は絹さやを収穫し、すじを取り給食室に納品しました。調理員がスープに調理し給食で味わいました。旬の食材は、栄養価も高く新鮮です。

今年度も食育だよりを定期的にホームページに掲載します。旬の食材を取り入れた献立や行事食や食育の取組など、食に関する情報をお伝えしていきます。今回は、給食の関係者および給食献立についてや食育の取組について御紹介します。

本校は、栄養教諭が学校給食摂取基準に基づき栄養管理を行い、行事や旬の食材が活用できるよう独自に献立を作成し、臨任調理員1名、非常勤調理員12名が在勤し、常時10名の調理員で給食を作っています。また、肢体不自由教育部門の配膳および食事介助は、非常勤給食介助員6名が在勤しており、安全で安心な給食提供に向け連携しております。

食形態においては、常食・後期食（押しつぶし機能獲得期、水分摂取機能獲得期）・中期食（捕食機能獲得期、押しつぶし機能獲得期）・初期食（嚥下機能獲得期、捕食機能獲得期）の4つの形態に対応しています。

（常食）

（後期食）

（中期食）

（初期食）



しょうがくぶ
【小学部：にんじんとキャベツの色を観察し、表現しよう】

すこう じゅぎょう
図工の授業で、にんじんとキャベツを観察し、絵の具で色をぬりました。身近
な野菜の色彩を確認しました。



こうとうぶ せかい しょくぶんか おうこく
【高等部：世界の食文化～タイ王国～】

こんねんど ちいき さんか とうとうぶ ねんせい がいこく
今年度は、地域の「ガパオまつり」に参加します。高等部1年生の外国
語の授業で、タイ王国について学びました。言語や風習や食文化の違いに興
味関心が深まりました。数日後に、給食でタイの国民食であるガパオライス
を味いました。



せいと えが
生徒が描いた
「ガパウサ」
校内の投票
で1位になり
ました。

こうとうぶ やさいしんぶん
【高等部：野菜新聞をつくろう】

りか しゃかい じゅぎょう やさいしんぶん
理科・社会の授業で、野菜新聞をつくり、
野菜の生育や特徴を調べ、新聞に掲載して
いきます。ミニトマトの苗を植えました。

しんぶん こうちょうしまえ しょくいん けいさい
新聞は、校長室前の食育コーナーに掲載
する予定です。



<ガパオライスのレシピ>



ざいりょう (材料) 4人分

とり 鶏ひき肉	300g
バジル	10枚
あか 赤パプリカ	1個
き 黄パプリカ	1個
ピーマン	2個
じゃがいも	1個
コーン	60g
にんにく	小さじ 1/2
ごまあぶら	小さじ 1
ちゅうかあじ 中華味	小さじ 1
さけ 酒	小さじ 2
ナンプラー	小さじ 2
オイスターソース	大さじ 1
とうばんじゃん 豆板醤	小さじ 1/4
めだま や 目玉焼き	4枚

(つくりかた)

- ① パプリカとピーマンは細切りにする。
- ② ジャがいもはさいの目に切る。耐熱容器にじゃがいもを入れ、軽く電子レンジにかける。
- ③ バジルの葉は、手でちぎる。茎の部分を使うときは、1 cmの長さに切る。
- ④ フライパンにごま油をしき、鶏ひき肉に酒をふり炒める。じゃがいもを加え、火が通ったらパプリカとピーマン、コーン、バジルの茎を加え炒める。
- ⑤ 最後にバジルの葉を入れたら、調味する。
- ⑥ お皿にごはんを盛り、具を横に盛り、上に目玉焼きをのせたら出来上がり。

給食は、加工品の目玉焼き風オムレツを使い、中心温度を上げました。

旬の食材を活用し、彩や香りを楽しみましょう。気温が上昇し、食中毒が発生しやすい時期となります。購入した食材は、すぐに冷蔵庫に保管しましょう。

