

さくら食育だより

おとなのひとといっしょにみてね

vol. 13 (2020年12月)



がつ
10月

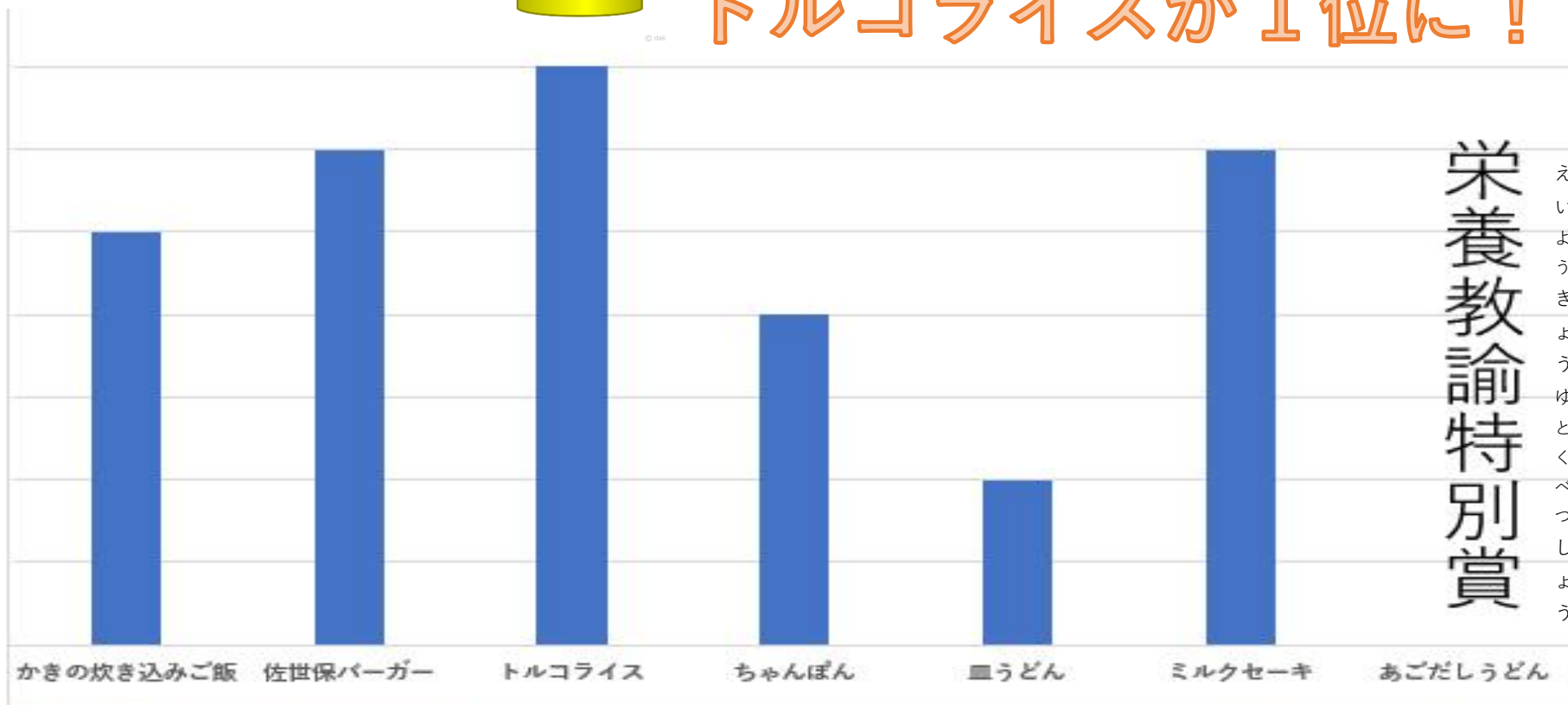
こうとうぶ ねんせい かていか じゅぎょう さんか
高等部2年生の家庭科の授業に参加させてもらいました。テーマはなん
ながさき きゅうしょく
と 長崎の給食メニューのプレゼンテーション！！

まいとししゅうがくりょこう い まえ ちいき ゆうめい りょうり えら ちょうりじっしゅう
毎年修学旅行に行く前に、その地域の有名な料理をみんなで選び、調理実習をしていたので
ことし しんがた かんせんしょうよぼう ちょうりじっしゅう
すが、今年は新型コロナウイルス感染症予防のため調理実習ができなくなってしまいました。
きゅうしょく せいと かんが
そこで給食にふさわしいメニューを生徒たちが考えてプレゼンテーションをし
えら きゅうしょく
て、選ばれたメニューを給食にだすことになりました！

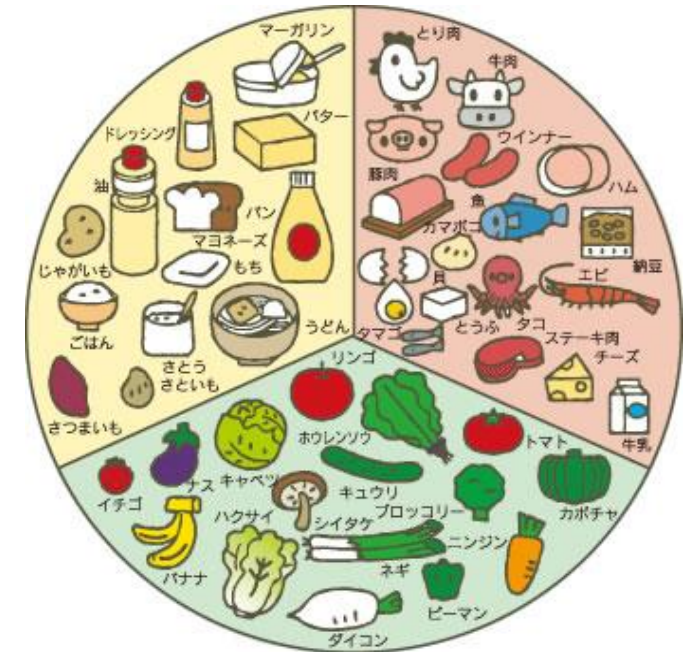
けっか
結果は・・・！？



トルコライスが1位に！！



栄養教諭特別賞



きよねんまな
去年学んだことを活かして頑張って考えて
くれていました。

「これも長崎で生まれた食べものなの
か」とこちらも勉強になりました。

みごと い かがや
見事に輝いたトルコライスは1月の献
立に入れさせてもらいます。

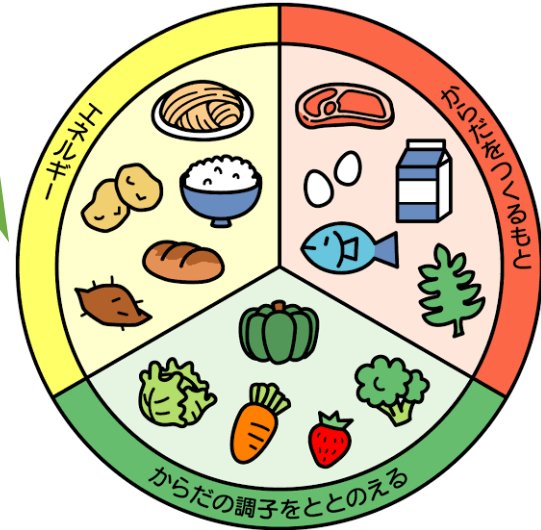
トルコライスはピラフとスパゲティととんか
つがワンプレートになっているものだろう
で長崎発祥の料理なんですよって！

えいようきょうゆとくべつしょう
栄養教諭特別賞はあごだし(とびうおのだ
し)うどん。給食ではあごだしで長崎の郷
土料理のっぺい汁を作りたいと思いま
す。

12月

小学部4年生の生活の授業に行きました。
元気いっぱい勉強できました。

3つの色がそろっている
ことが大切だよ



同じラーメンの献立なんだけど...
どこが違う??

給食は栄養バランスがいいんだよね。
じゃあある先生のお昼ご飯はどこが悪いところがあるの??

くらべてみよう



授業の終わりに4年生のみんなに質問したらすばらしい答えが返って
きました!!
4年生のみんなは 栄養はかせ ですね☆

和歌山さくらのある先生のお昼ご飯

- チャーハン
- カップラーメン
- からあげ

和歌山さくら支援学校の給食

- ごはん
- みそラーメン
- きぼだいこん 切り干し大根サラダ
- ぎゅうにゅう 牛乳

みなさんはどう思いますか??
よかったら栄養教諭までおしえてくださいね♪