

平成26年



食育だより

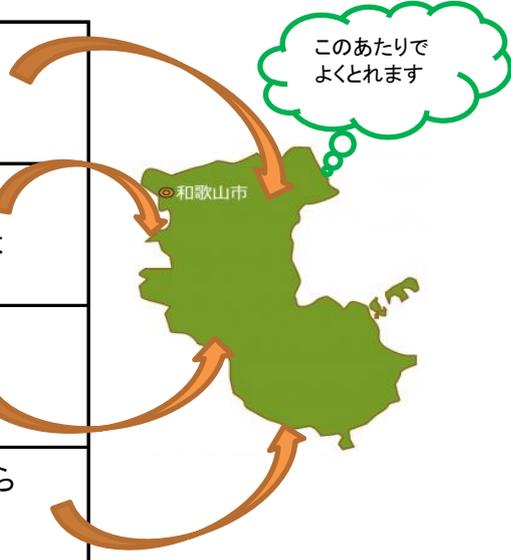


和歌山大学教育学部附属特別支援学校

和歌山県の食育推進月間

和歌山県では、温暖な気候のもと、さまざまな野菜や果物が生産され、海の幸にも恵まれています。
10月の給食は、和歌山県でとれた食材をつかった献立がたくさん登場しました。

かき 柿		伊都地方で生産される柿は 全国第一位の収穫量です。
たちお 太刀魚		紀伊水道の沖合いで、たくさん獲れます。 有田市の箕島漁港に水揚げされる太刀魚は 全国第一位の漁獲量です。
うめぼ 梅干し		梅の収穫量も全国第一位です。 実が大きくて皮がうすい南高梅は 和歌山県を代表する梅の品種です。
いのぶた 猪豚		イノシシのおとうさんと、ブタのおかあさんから 産まれたのが、すさみ町のイノブタです。 給食のイノブタはすさみ町から取り寄せています。



こうとうぶ しょうかく
高等部で収穫された
アントシアニンたっぷりの「なす」。
め あいご こんだて しょう
目の愛護デーの献立に使用しました。



しょうがくぶ みな ほ
小学部の皆さんが掘った「さつまいも」
を、10月のいろいろな献立に使用し
ました。甘くておいしかったですね！

おべんとう給食

ぽかぽかと暑いぐらいの日差しの下で、実習生の皆さんと一しょに、カツカレーのお弁当を食べました。

みんなで食べるしよじは
とってもたのしいですね！

