

5月

# 食育だより



和歌山大学教育学部附属特別支援学校

5月のさわやかな季節を迎えました。4月からの新しい環境や、気温の変化で、疲れたり体調をくずしたりする頃です。早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて体調を整えましょう。

## 新入生保護者給食試食会について

5月9日(金)に、試食会を実施しました。献立は、和歌山県の食材を使った献立(牛乳、黒米ごはん、梅どりのから揚げ、わかめの酢のもの、紀州汁)でした。

参加していただいた保護者の方から、ご意見やご感想をいただきました。

- ①給食について…うす味だった。おいしかった。量について気になる。
- ②食・体・健康について…偏食のこと。食べるのが早い。食べるのに時間がかかる。食べる姿勢について気になる。
- ③家庭での献立が思いうかばないので、ありきたりになってしまう。

今回いただきましたご意見を参考に、担任、養護教諭、栄養士が随時連携し、より良い学校給食と給食指導の実施にむけ努力していきたいと思っています。また、献立表の中から作ってみたい献立がありましたらレシピを紹介させていただきますので、お知らせください。

こんなことに気をつけて給食を実施しています。

- ①安心安全でおいしい給食 (食中毒予防を第一に考えています)
- ②いろいろな食材を使用 (旬の食材や地場産物を取り入れています)
- ③健康を意識した給食 (うす味で、野菜をたくさん食べられるような献立)
- ④楽しい給食になるように…

## 沖縄料理



高等部3年生の皆さんが、修学旅行で沖縄県へ行ったので、給食で沖縄料理を実施しました。

5月7日(水)の献立は、牛乳、ジュース、フーチャンプル、もずくスープでした。

ジュースは沖縄風炊き込みご飯で、豚肉を使っているのが特徴です。給食では、豚バラ肉と、野菜、それからカステラ蒲鉾も少し入れました。カステラ蒲鉾がだしを吸って、ふんわりとした食感がでておいしく仕上がりました。