

坂下小学校とのコラボ給食

1月31日（木）に、本校生活文化科フードコースが考案した学校給食が、坂下小学校、坂下中学校、川上小学校、山口小学校、山口幼稚園で配膳されました。当日は、フードコース（19名）で坂下小学校へお邪魔し、考案したメニューの栄養について説明も兼ねて交流をしてきました。



【メニュー】

- 大豆ご飯（本校フードコース考案）
- すまし汁
- 鶏肉と野菜の甘酢あんかけ（本校フードコース考案）
- 小松菜のおひたし
- 牛乳



【考案ポイント】

- ① 児童期は歯や骨をつくる大事な時期。カルシウムを含む食品の摂取が大切。
→大豆ご飯に含まれているひじきには、カルシウムが多く含まれています。
- ② 偏食が見られる時期。野菜をたくさん食べて風邪をひきにくい体をつくる。
→甘酢あんかけの味つけにすることで、苦手な野菜を食べやすくしています。



▲クラスでの給食説明の様子



▲一緒に給食を食べている様子

▼報告会

【生徒の感想】

- 私たちが考案したメニューを子どもたちに食べていただけてとても嬉しかったです。栄養士を目指して進学しますが、今日のような子どもたちに栄養のある美味しい食事を提供できる栄養士になりたいです。
- 「今までで一番美味しかった。」や「野菜もちゃんと食べることができたよ。」などの感想をたくさんの子からもらえ、嬉しかったと同時に考えたかいはありました。
- みんな楽しそうに食事をしていて良かったです。大豆ご飯が人気でおかわりをしてくれる子がたくさんいて嬉しかったです。

