

【定】食育教室

11月11日(月)

給食の歴史を学ぶと共に、高校生にとって必要な栄養をバランスよくとることができるよう毎日の給食献立が作られていることや、給食を食べる生徒のことを考えて調理員などが様々な工夫をしていることへの理解を深めました。給食をとおして、食についての意識を高め、健全な食生活を実践できる力を向上させました。



MENU

SATSUNAN



Christmas menu

チキンソーテー
マスタードクリームソース

¥200



Omelette rice

チキンライスの
ふわふわオムライス

¥200



Beef bowl

曲定のまんぞく牛丼

¥200

TEIJI SEI



Jambalaya

アメリカ南部の郷土料理
ジャンバラヤ

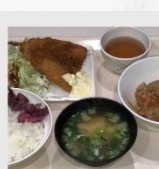
¥200



Curry rice

人気メニューカレーライス
デザートにクレープをどうぞ

¥200



Fried horse mackerel

あつあつアジフライ定食

¥200

〈給食調理員 佐々木さんより〉

皆さんお元気ですか？毎日元気にご飯を食べていますか？例えば皆さんが将来（いまでもかな？）外食産業（レストランや居酒屋など）や中食を扱うスーパーやコンビニなどで働くかもしれません。そんなとき、アルバイトの立場だとしても商品開発に携わる事も無きにしも非ずです。そのために今からアイデアを磨かせてみては...？栄養やコストは別にして、己の欲求を全て手繰り寄せて、こだわりぬいた自分だけの最高の一皿を考えてみてください。もしも日々の給食の中で1ミリでもヒントがあったら嬉しいです。そしてたくさんのアイデアができたなら1つ給食室にこっそり分けてください。（「コラボ」ともいう！）

【生徒の感想】

今回の食育の授業をとおして、食事の重要性や給食の歴史など改めて考えさせられました。ドキュメンタリーを見たり、給食を実際に食べることで、栄養のバランスが整った食事がどれだけ工夫されているか実感しました。調理師の方々が子どもたちの健康を支えるために努力している姿に感銘を受け、私たちも食べ物への感謝や意識を高める必要があるのと同時に食事は単におなかを満たすだけでなく、心身の健康を育む時間でもあることを学びました。この経験を日常生活にも生かし、食についてもっと深く考えて実践していきたいです。