

# 給食新聞

鎌倉支援学校 給食係 令和7年10月発行

すっかり秋らしい季節となりました。収穫の秋、食欲の秋。秋はおいしいものがいっぱいの季節です。気温の変化が大きい時期もあるので、食べすぎないように気をつけつつ、風邪に負けない体を作りましょう。今回のリクエストメニューは卒業学年の高A3年生が選びました。リクエストメニューと合わせて高Aの給食の様子をお伝えします。

## ＜高等部A3年 リクエストメニュー＞

10月28日(火)

ごはん  
豚の角煮  
たくあん和え  
トマトスープ  
ぎゅうにゅう  
どら焼き

＜クラスから＞

食べるのが大好きな高等部A3年は、ボリューム重視で選びました。

＜栄養教諭から＞

それぞれが好きなものを書いてくれたとのことで、栄養バランスを調整しました。豚の角煮はみんなが食べやすいように、通常の角煮とは違う部位を使っています。

高Aの給食の様子は・・・？



高Aの生徒たちは1年～3年生全員「食堂」で給食を食べています。

円形の建物で、ぐるりとガラス張りになっており、外の緑や木漏れ日がやさしく差しこみます。明るくあたたかな雰囲気の中で、友だちや先生と笑顔を交わしながら食べる給食は、心もおなかも満たされる大切な時間です。

高Aのみんなの「美味しい～！」は…

★「〇〇のこういうところが美味しい」、「おいしい」と言葉で伝える  
★これをもっと！と指をさす  
★ゆっくりもぐもぐしてじっくり味わう  
★にっこり  
★早々に食べきる  
様々な形で「美味しい」を伝えてくれます。

どっち派ですか？アンケート★

高Aの生徒にアンケートを取りました。

お肉派？お魚派？は、大差でお魚派が多かったです。「和食が好き」という人もたくさんいました。

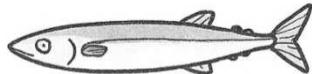
ゼリー派 VS アイス派では、僅差でアイス派が多かったです。「色々な味がある」「プルプルが好き」などゼリーも根強い人気でした。

# 秋の味覚 線つなぎクイズ

下のヒントをもとにして、秋の食材と完成した料理を繋いでみよう。



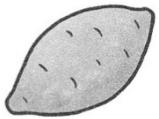
かぼちゃ



さんま



きのこ



さつまいも



なし

•

•

•

•

•

•

•

•

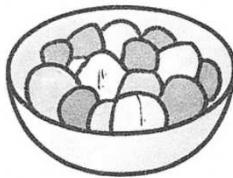
•

•

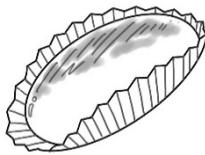
しちゅー



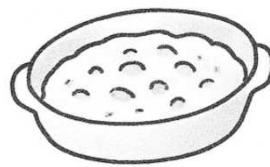
さらだ



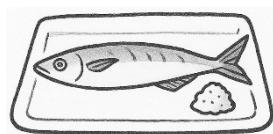
すいーとぽてと



ぐらたん



やきざかな



## ★ヒント★

①きのこはとろ~りクリームと一緒に煮込むとおいしいよ。

②かぼちゃはチーズととっても相性がいい！オーブンで焼くとほくほく甘い。

③梨はシャキシャキ食感がアクセント。フルーツなのにおかずにもなるよ。