



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でもあるので、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

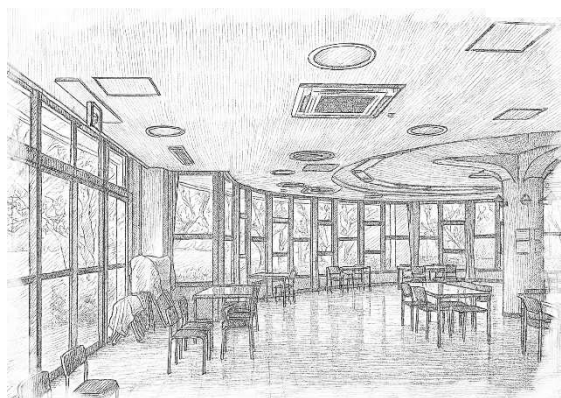
<クラスから>

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込みます。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。

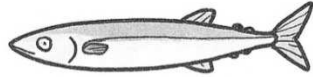
あき みかく せん 秋の味覚 線つなぎクイズ

した
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

•



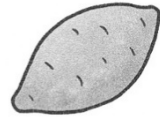
さんま

•



きのこ

•



さつまいも

•



なし

•

•

しちゅー

•

さらだ

•

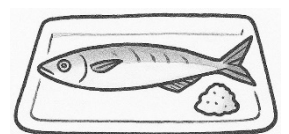
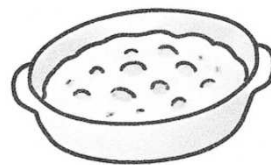
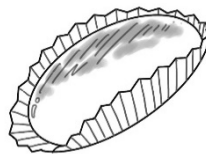
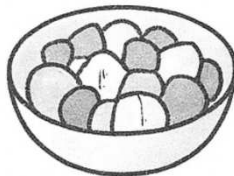
すいーとぽてと

•

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^{いっしょ}に煮込^{にこ}むとおいしいよ。
- ②かぼちゃはチーズととっても相性^{あいしょう}がいい！オーブンで焼^やくとほくほく甘^{あま}い。
- ③梨^{なし}はシャキシャキ食感^{しょっかん}がアクセント。フルーツなのにおかずにもなるよ。

かぼちゃ：さつまいも、さんま：きのこ、さんま：しちゅー、さんま：さらだ、さんま：すいーとぽてと、さんま：ぐらたん、さんま：やきざかな