



給食新聞

鎌倉支援学校 給食係 令和8年2月発行

今月のリクエストメニュー 2月19日(木) 高B3年3組

スパゲッティミートソース
クラムチャウダー
牛乳
ガトーショコラ

選んだ理由

できるだけみんなが好きな食べ物にしました

→総選挙で1位になったスパゲッティミートソースがまた登場ですね！
みんなが好きなのは間違いない！

給食週間を行いました！

★季節の野菜や調理器具の展示★

・冬の野菜や調理室で使われている鍋やヘラなどの展示を行いました。実際に三浦大根やツルクビカボチャなど様々な野菜に触れました。野菜は天野先生にご協力いただきました。



天野先生



たくさんの種類の野菜を少しずつ育てる「少量多品目栽培」をしており、年間に100種類ほど育てる目標としています。

育てた野菜は、食べてくれる人や飲食店さんに直接手渡すことを基本的な方針として取り組んでいます。農薬や肥料を使わず、耕さないことで、生物の多様性を保ち土を豊かにしていくことができます。

使う道具は草刈機と鎌が基本で、手作業が多く、広い面積を担うことはできないため、たくさんの野菜を作ることは難しいですが、自分の実践が、次の世代に豊かな土を直接手渡すことができ、何より自然に沿った農の営みを愉しむことができるため、この選択に至っています。

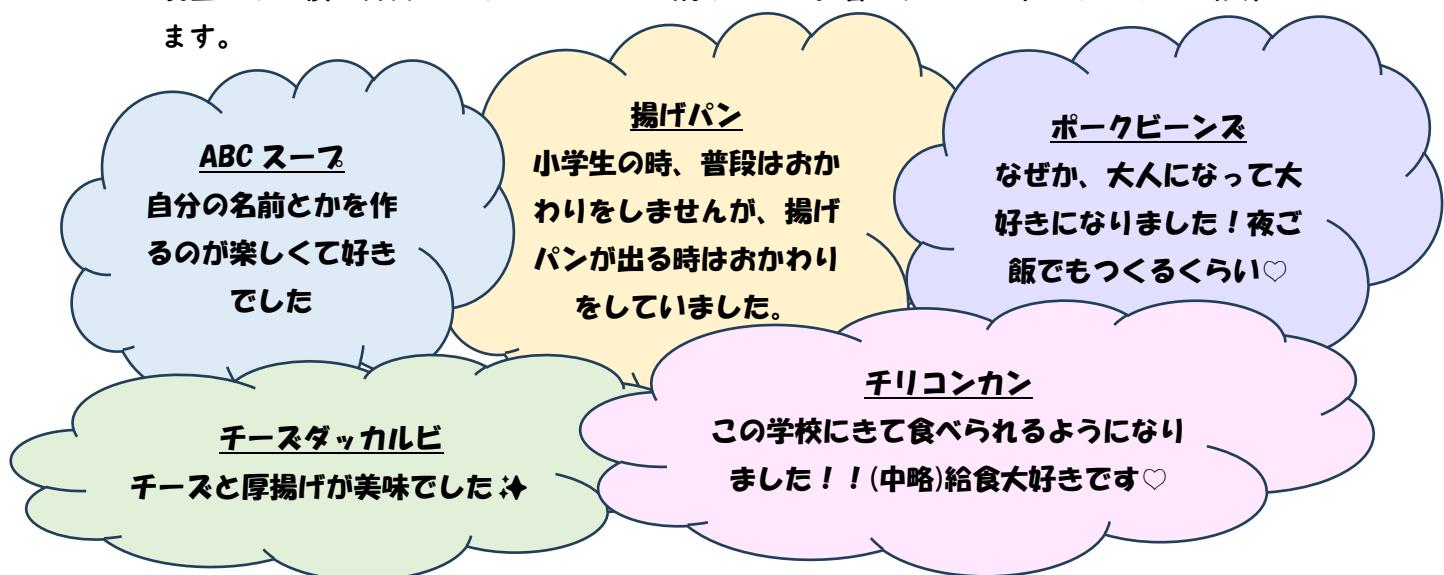
★高等部の生徒による読み聞かせ★

・高等部の生徒が食に関する絵本の読み聞かせをしてくれました。『おべんとうバス』や『やさいさん』など身近な食べものが登場する絵本に大盛り上がりでした。



あなたの思い出の給食は何ですか？

11月中旬～12月にかけて、「あなたの思い出の給食は何ですか？」というタイトルで、食堂入り口横に自由にかけるコーナーを設けました。書かれていた中からいくつか紹介します。



今月の献立のうち、2月24日(火)の「チーズダッカルビ」と25日(水)の「チリコンカン」は、思い出の給食として名前があがったので取り入れました。チーズタッカルビは、令和6年度のA部門3年生のリクエストメニューで本校の給食に初めて登場しました。それ以来、ひそかな人気メニューになっています。チリコンカンは比較的よく登場するメニューで、豆が入っているので苦手な人もいますが、食べられるようになったとのコメントは嬉しいですね。

3月が近づいてきました。高等部3年生は学校で給食を食べるのも残りわずかです。また他の学年も、先生を含めた今のクラスのメンバーで給食を食べるのもあと少しさです。給食の時間を楽しく過ごしてほしいと思います。給食室では安全でおいしく、みんなの思い出の給食が1つでもできるように、これからも頑張りたいと思います！

給食レシピ紹介

2月17日(火)の「鶏肉のガーリック焼き」は、「給食ニュース」のクイズで3位になった、中1・2に選んでもらいました。今回はこのレシピを紹介します。

【材料（2人分）】

鶏もも肉(皮なし)……40g×4切
★白ワイン……………小さじ0.5杯(2g)
★砂糖……………小さじ1杯強(4g)
★しょうゆ……………小さじ1.5杯(7g)
★にんにく……………1片(1g強)
★しょうが……………1片(1g)小さじ1.5杯
★ごま油……………小さじ1(4g)

【作り方】

- ①にんにくと生姜はおろすかみじん切りにする。
- ②★を混ぜ合わせて、鶏肉に絡める。
- ③調味液ごとフライパンまたはオーブンで焼く。

