

全国学校給食習慣「給食試食会」1月28日(木)

1月25日～29日は学校給食週間でした。給食は「日本各地の料理」というテーマで、本日の献立は「和歌山メニュー」でした。「高菜ごはん、さばの梅煮、野菜炒め、はりはり汁、オレンジゼリー」を教師と一緒に試食しました。

和歌山県は、どんな文化や気候なのか、福島県いわき市とのメニューの違いはあるのか、その地域の人や町をを考えながら食べました。生徒たちも、給食やクイズで生徒たちの会話も盛り上がり、楽しく普通以上に味わいながら会食することができました。

これを機会に、食への関心が高まって、今後も食事の大切さや健康を強く意識しながら生活して欲しいと思います。



いつも給食を作って下さる平養護学校の給食のみなさんに感謝して食べました。

今日の食材の名前当てクイズ



養護教諭から、栄養、バランス、早寝早起き朝ご飯、食育クイズなどを学習しました。



和歌山県には様々な地場産物があります。「みかん、かき、いちご、もも、梅干し、かつお節、高野豆腐、醤油、山椒、えんどう豆、青ねぎ、大根、くじら、まぐろ、たちうお など」

<平養護学校 栄養士 宮内さんに教えて頂きました。>

