

食に関する指導の取り組みについて

本校では、安心できる安全でおいしい給食を実施するため、校内組織では健康安全部が中心になり、「食に関する指導の全体計画・年間計画」を立て、実態に即した対応をしています。それらの一例を紹介します。

●高等部給食委員会の活動

高等部の生徒で構成される給食委員会は、月一回昼休み・学期に一回5.6限目を利用し実施します。月ごとのテーマにそって生徒が自主的に参加できるよう栄養教諭、教員が連携し、楽しく学べるように計画します。



<5月:給食委員の仕事・ポスター作成>

給食委員としての仕事内容を知る
献立名記入・ポスター等を描き毎月貼る



毎月ポスターを
掲示します

<7月:おやつについて考えよう>

ジュースと砂糖水の飲み比べをして砂糖量を知り
おやつの内容・量・時間を考える



ジュースの砂糖量に
びっくり!

<9月:朝ごはんをしっかり食べよう>

生徒と教員で寸劇を行い、
朝ごはんを食べることの大切さを知る



<11月:好き嫌いせず食べよう>

「食べ物ビンゴ」カードで
バランスよく食べることの大切さを知る



<12月:食べ物と健康について知ろう>

保健医療センターの方がフードモデルを
使って健康な食生活について教えてくれました



<3月:卒業学年リクエスト献立>

カレーやからあげが毎年人気!



●地域と連携・交流(小学部)

<さつま芋の苗植から収穫・焼き芋大会>



日陰で苗植



8月大きく育っています

おいしく
食べましょう



●中学部の野菜栽培と収穫

大きなあ〜れ!



苗植え



水やり



収穫

立派に
育ちました



給食室より

本校では、誰もが安心して食べることができるように段階食調理やアレルギー対応調理をしています。より実態に応じた給食を提供することで、「食すること」を学び、生きる力を培うことに繋がると考えています。給食が生きた教材となり、より一層の給食内容の充実を図ることのできるよう、教職員・保護者・地域の諸機関との連携を密にし、個々に応じた食育の推進に努めたいと思います。

●大阪の郷土料理いろいろ



うどんぎょうざ

小田巻き蒸し

肉吸い