



給食だより 2月号

静岡聴覚特別支援学校

栄養士 木幡

令和5年2月



2月27日はふじっぴー給食です!

2月23日「富士山の日」にちなみ、27日に「ふじっぴー給食」を実施します。

ふじっぴー給食とは、食の王国「しずおか」でとれたお茶・野菜・魚介類・食肉を使い、子どもたちに静岡県でとれる食べ物のよさを知ってもらう給食です。詳しい内容は、おたよりと一緒に配布したリーフレットをご確認ください。



かつおとレタスの産地



今年のテーマは
静岡県の

「かつお」

と

「レタス」

献立紹介

- ◇ 県内産の「ごはん」「牛乳」
- ◇ 焼津港で水揚げされたかつおを使った「かつおの角煮」
- ◇ 県内産のほうれん草とにんじんを使った「切り干し大根のサラダ」
- ◇ 市内産のレタス・にんじん・しいたけを使った「レタスとコーンのスープ」



右記のQRコードをスマートフォンやタブレットで読み込んでいただくと、「静岡県のかつお」の紹介動画をご覧になれます。



かつおの水揚げの様子

焼津港は、冷凍かつおの水揚げ量日本一!今回は、一本釣りの漁船からの冷凍かつおの水揚げの様子を紹介します。動画の最後に漁師さんからのメッセージもあります。



かつおをもっと好きになろう!



県立焼津水産高等学校の3年生がかつおについて、分かりやすく紹介してくれます。実習船に乗って実際に一本釣りしている様子は、迫力満点です!

1月実施 学校給食週間の報告



1月24日(火)から30日(月)の5日間にわたって学校給食週間を実施しました。期間中は、高校生が静岡市の代表食材「あじ」「茶」「ほうれん草」「しいたけ」の中から1つ以上を使用した献立を考案する『高校生による給食コンテスト』の入賞作品を給食用にアレンジし、提供しました。



○最優秀賞作品の紹介○



【献立紹介】

ごはん・牛乳・鰯のポルトガル天ぷら・さっぱりひじき煮・しらす入りかきたま汁・和紅茶寒天入りフルーツポンチ

【最優秀賞作品】

清水桜ヶ丘高校の生徒が考えた「栄養満点！清水の鮮やか和風給食」

【ポイント】

静岡市内産「和紅茶」を使った寒天入りフルーツポンチが特徴です。和紅茶の良い香りが感じられます。

実施した5つの献立の中から好みの給食を選んで投票する「静岡コンテスト」を開催しました。また、給食へのコメントや調理員への質問・メッセージ、調理員からの返事をランチルームに掲示しました。静岡コンテストの結果とメッセージは後日廊下に掲示予定です。



食事のマナーを見直そう!

給食時間の様子を見ると、猫背になっている、食器に手を添えていない、ひじをついている、箸を正しく使えていないなど、行儀が気になる子供を見かけます。食事のマナーに気を配ることは、周りの人への思いやりや自分自身の健康にもつながります。学校では、給食時間に食事マナーの指導をします。御家庭での食事中も言葉掛けをお願いします。

よい姿勢で食べましょう

お箸の使い方に気をつけましょう。



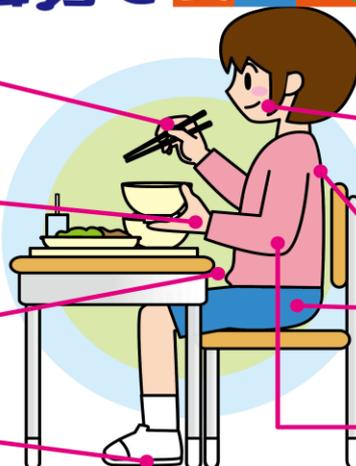
おわんや小さい器は手に持って食べましょう。



机とおなかの間は握りこぶし一つ分あけましょう。



足の裏は床につけましょう。



口をとじて、よくかんで食べましょう。
×クチャクチャと音をさせない。
×食べ物を口いっぱい詰込み過ぎない。



いすに深く腰かけ、背筋を伸ばしましょう。



机にひじをつかないようにしましょう。

