

令和2年度 11月「しまね・ふるさと給食月間」の各調理場献立例と食育の取組

【特別支援学校】

【盲学校】

《献立》

- ごはん
- 牛乳
- 蒸し鶏のごまソースかけ
- 五目きんぴら
- ニラ玉スープ



★献立を活用した食育の取組

- 献立表で、当日使用している野菜の栄養的な働きについて紹介

【松江ろう学校】

《献立》

- 大根葉ごはん
- 牛乳
- かれいのから揚げ
- ふろふき大根の肉みそかけ
- あご丸のすまし汁



★献立を活用した食育の取組

- 県内産の食材「かれい」について、パンフレットで紹介
- 丸ごと美味しく食べられる大根の食べ方の工夫について、給食時の掲示資料で紹介

【浜田ろう学校】

《献立》

- ごはん
- 牛乳
- バトウのオリーブオイル焼き
あすっこ添え
- ほうれん草と大根のサラダ
- チンゲンサイとコーンのスープ



★献立を活用した食育の取組

- 地元の魚「バトウ」の特徴を給食時に紹介
- 給食に使用した地元食材を給食だよりで紹介

【益田養護学校】

《献立》

- 菜めし
- 牛乳
- あじのから揚げ
- キャベツのごま酢あえ
- 白菜のみそ汁
- 柿



★献立を活用した食育の取組

- 高等部の園芸班が作業学習で育てた「大根」、「大根葉」、「キャベツ」、「白菜」を使用
- 学校や島根県でとれた食べ物について、給食時に指導