

(2) 食育推進

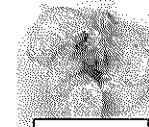
①給食について



新メニューの実施

子どもたちがより多くの食材や味に触れ、豊富な食経験ができるように、新しい献立を取り入れた。

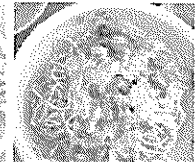
R4年度の新献立:12種類(月1回以上)



えびマヨ



じゃがいもとなすの
ミートソース焼き



きのこクリームスパゲティ

①給食について



畑の野菜を活用(地産地消)

中学部農園班の生徒が、学校の畑で育てた野菜を取り入れた。



夏野菜カレーの
ピーマンとナス



粕汁のかぶ

②食に関する指導について



小学部

食べ物に感謝して食べよう!

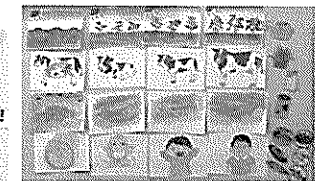
- ・野菜、魚、肉など食べ物は、人と同じように命があることを学んだ。
 - ・「いただきます」「ごちそうさま」を言うこと、残さず食べること、
- をこれからの目標とした。

かんしゃのつたえかた

① 「いただきます」

「ごちそうさま」をいおう!

② のこさず食べよう!

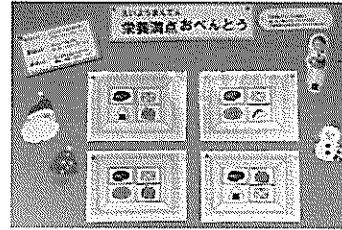


②食に関する指導について

小学部

栄養満点おべんとうを作ろう！

- ・食べ物を体内の働きによって3つのグループに分ける練習をした。
- ・3つのグループが全てそろったお弁当をひとりずつ考えた。

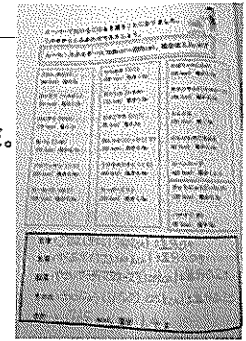


②食に関する指導について

高等部

生活習慣病について学ぼう！

- ・エネルギーや塩分のとりすぎでおこる病気について学んだ。
- ・コンビニでの買い物想定し、エネルギーと塩分の適正範囲内で1食分の献立を考えた。

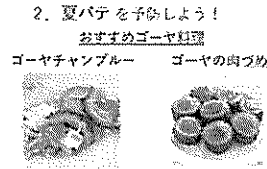
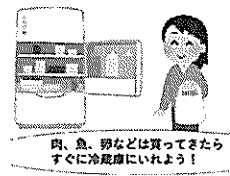


②食に関する指導について

高等部

夏の食生活について学ぼう！

- ・夏場におこりやすい食中毒について、原因と予防方法を勉強した。
- ・水分補給の大切さ、夏バテ予防等についても学んだ。



②食に関する指導について

高等部

地産地消について学ぼう！

- ・外国産と国産の違いについて、費用、鮮度、環境等の面から考えた。
- ・奈良県産の食べ物を各自で調べてワークシートにまとめた。
- ・授業終了後、ワークシートを給食室横の掲示板に掲示した。

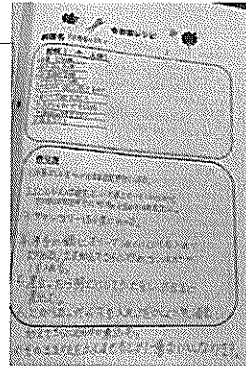
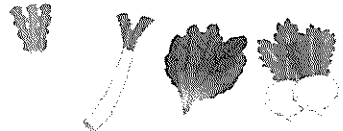


②食に関する指導について

高等部

冬野菜について学ぼう！

- ・旬の意味について学び、冬野菜のよさを知った。
- ・冬野菜を使った料理を各自で調べ、発表した。

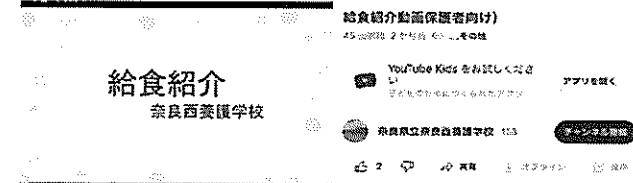


③その他



保護者向けの動画配信

- ・本校の給食の概要、給食室での様子、郷土料理・行事食の紹介について、動画にまとめて奈良西のYouTubeで配信した。



④来年度にむけて



食育の日(毎月19日)に取り組む

19日の献立の工夫、放送での指導等、食育の日の取組を充実させる。

児童・生徒だけではなく、保護者へのアプローチも

YouTube、ホームページ等を通じて保護者の皆様への情報提供を進めていく。