

県立西和養護学校

学校教育目標

「健康」「自立」「共生」

障害種 知的障害

食数 357食

(児童生徒数 224名、教職員 139名)

調理員数 8名(委託)



地場産物
活用

おすすめ献立

大根のそぼろ煮の大根は、学校の農園で収穫した大根を使った。自分たちで頑張って育てた野菜の味は格別で、普段野菜が苦手な子どもも残さず食べてくれた。食欲が進むようにごま油で味にアクセントをつけた。

特別支援学校の児童生徒も食べやすく、味が絡みやすいように、1口サイズの鮭を使用している。



献立名【 大根のそぼろ煮 】

【献立名】

ごはん・牛乳・鮭のレモンソースかけ・小松菜のお浸し・大根のそぼろ煮・さつまいもの味噌汁

材料 (1食分)

だいこん・・・・・・・・・・60g
 鶏ミンチ・・・・・・・・・・10g
 砂糖・・・・・・・・・・1.5g
 淡口しょうゆ・・・・・・・・1.5g
 酒・・・・・・・・・・1g
 みりん・・・・・・・・・・1g
 鶏ガラだし・・・・・・・・・・1.5g
 ごま油・・・・・・・・・・0.5g
 水・・・・・・・・・・60g
 でん粉・・・・・・・・・・0.5g

作り方

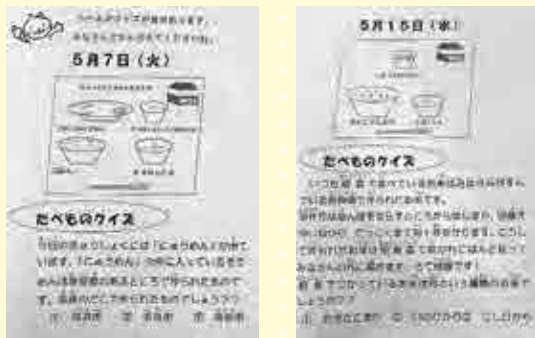
- ①だいこんは乱切り
- ②①はスチコンで加熱する。
- ③鍋に鶏ミンチを入れよくほぐれるまで炒める。
- ④③に調味料(ごま油・でん粉以外)と①を加え煮る。
- ⑤煮汁が半分になったらごまと水で溶いたでん粉を入れる。

栄養価 (1人分)

エネルギー 47kcal
 食塩相当量 0.3g

西和養護学校の取組

たべものクイズ



毎日、各クラスに配膳の見本となる盛り付け図を記入した「たべものクイズ」を掲示している。

クイズの内容はその日の給食に使用している食材や料理の由来、マナーについてなど様々である。

給食の時間に教室に行くと、子どもたちが「今日のクイズの答え分かったよ!!」と、うれしそうに声をかけてくれる。食材や給食に少しでも興味をもってもらえるよう願っている。

食育ポスター

毎年1月に学校給食週間中の取組として各クラスで食育ポスターを作成している。作成を通して食べることの大切さや感謝の心を育む機会につなげている。

クラスごとに仕上がった素敵なポスターは、校内の作品展示として廊下に飾っており、今年度は大和野菜をテーマにポスターを作成したクラスもあった。



栽培活動



高等部の「しごと」の時間には野菜等の栽培活動が行われている。収穫された作物は学校給食に活用したり、学習の一環として校内で販売したりしている。子どもたちにとっては、自分たちが育てた野菜が、学校給食をとおして全校児童生徒に食べてもらえることが、喜びにつながっている。

県立大淀養護学校

学校スローガン

元気なあいさつ、笑顔いっぱい
一人一人が輝く学校

障害種 知的障害

食数 305食

(児童生徒数 183名、教職員 123名)

調理員数 4名(直営)



地場産物
活用

おすすすめ献立

【献立名】

米粉パン・牛乳・パンプキンオムレツ・
サヤインゲンソテー・ポトフ・イチゴジャム

いつものポトフに奈良県産のトマト果汁を入れた。野菜の甘味がしっかり感じられるポトフになった。



献立名【ポトフ】

材料(1食分)

ウィンナー	20g
じゃがいも	40g
だいこん	40g
たまねぎ	30g
キャベツ	25g
にんじん	20g
トマト果汁	20g
コンソメ	1g
塩	0.1g
こしょう	0.01g

作り方

- ①じゃがいも・だいこん・にんじんは乱切り、キャベツはざく切り、たまねぎは薄切りにする。
- ②コンソメで野菜を煮る。
- ③トマト果汁、ウィンナーを入れる。
- ④塩、こしょうで味を調える。

栄養価(1人分)

エネルギー 100kcal
食塩相当量 0.9g

大淀養護学校の取組

奈良県産食材の活用

(公財) 奈良県学校給食の開発物資や大淀道の駅 i センターから奈良県産の食材を購入し、活用している。

また、大淀町にある学校として、町内の小学校、中学校と共に大淀町の特産物である日干番茶を活用した「番茶そうめん」や「番茶粉」、「番茶わらび餅」を給食に取り入れることで、地域とのつながりを見童生徒が意識できるよう努めている。



番茶わらび餅



番茶そうめん



掲示資料



楽しい給食



地場産物や献立に込めた思いを伝えながら楽しく食事をしている。

食に関する指導



食べることは、動植物の命をいただくことです。心をこめて「いただきます」の挨拶をしましょう！

その日の給食に使用されている食材を紹介しながら、感謝の心を育む食育を行っている。

