

実践校の取組について



県立特別支援学校
9校の掲示資料等



畿央大学で開発された
レシピのパネル展示



【令和2年1月24日奈良県事業報告会会場の展示】

本事業の実践校である、県立特別支援学校9校（学校給食実施校）の紹介と、各学校の地場産物を活用したおすすめ献立や、食に関する指導の取組について掲載しています。

おすすめ献立の使用食材について赤字で記入している食品は、地場産物または県内製造品です。

県立盲学校・県立ろう学校

県立盲学校と県立ろう学校は、それぞれ独立した運営を行っている学校ですが隣接して立地しており、学校長、事務長、栄養教諭等は兼務しています。給食調理室も1つで、共同調理をしています。

県立盲学校

「清く、明るく、たくましく」

幼稚部・小学部・中学部・高等部普通科

高等部(保健医療科・専攻科医療科)

障害種 視覚障害

食数 90食 寄宿舍食数 20食

(幼児児童生徒数 39名、教職員数 60名)



県立ろう学校

「声がひびき手話がはずむろう学校」

幼稚部・小学部・中学部

高等部(普通科・生活情報科・産業システム科)

障害種 聴覚障害

食数 190食 寄宿舍食数 15食

(幼児児童生徒数 105名、教職員数 84名)

県立盲学校と県立ろう学校と、それぞれに寄宿舍があり、舎生の朝夕の食事共同調理場で作っています。

調理員数 盲学校・ろう学校共同 7名(直営)

地場産物
活用

おすすめ献立

献立名【 奈良のかぼちゃポタージュ 】

材料 (1食分)

ベーコン	7 g
白いんげん豆ピューレ	15 g
クリームコーン	30 g
かぼちゃ	25 g
かぼちゃピューレ	25 g
たまねぎ	40 g
にんじん	10 g
パセリ	1 g
バター	0.8 g
コンソメ	2 g
こしょう	0.03 g
牛乳	60 g
水	70 g

【献立名】

米粉パン・牛乳・豚肉と奈良トマトソース炒め
海そうサラダ・奈良のかぼちゃポタージュ
奈良のいちごジャム

かぼちゃが苦手な子どもが多いが、とうもろこしと合わせることで、野菜の甘味がしっかり感じられる美味しいスープです。子ども達に人気のメニューです。

栄養価 (1人分)

エネルギー 212 kcal
食塩相当量 0.9 g



盲学校・ろう学校の取組



掲示物の活用～郷土料理を紹介～

給食で毎月、日本の郷土料理や世界の料理を紹介。どうしてこの料理がその県で食べられているのか、次にどんな料理がでるのか、この料理をもう一度出して欲しいなどと話題になっている。

食に関する指導～野菜の名前を知ろう～

それぞれの幼児児童生徒の実態に合わせて指導内容を検討。野菜の名前を知らない子どもや、切る前の野菜を見たり触ったりしたことがないという子どもが多いので、できるだけ実物に触れて、感じられるようにしている。



食に関する指導～だしの飲み比べ～

食に関する指導では掲示物や実物を使って、どんな食品にどの位の塩分が含まれているのか、また「だし」の種類について知らせた。だしの飲み比べをとおして、複数のだしを組み合わせると「うま味」が増し、塩を加えなくても美味しく飲むことが出来ることを感じてもらい、意識すれば減塩はおいしく簡単に出来るということを知ってもらった。

給食時間の指導

給食の時間には、小学部6年生の児童に、その日の給食に使用されている食材や郷土料理について「給食ニュース」として発表してもらっている。子ども自身が手話表現を考えて友達に伝えることで、大人が伝える以上に、子ども達の記憶に残っている。



給食だより～家庭へ啓発～

県立奈良養護学校

学校教育目標

よりよく生きていける力を育てる

障害種 肢体不自由 病弱

食数

177食(児童生徒数 125名、教職員 115名)

調理員数 4名(直営)



校訓(卒業生 高岡氏の書)



地場産物
活用

お す す め 献 立

“ホクホクかぼちゃのオムレツ”
パンの日の人気メニューの一つ、“オムレツ”。奈良県産のかぼちゃを一度先に蒸して甘さをさらにアップさせました。

スープには奈良県産のトマトを使った麦入りミネストローネ。酸味が程よくきいて心も体も温まりました。



二次調理



【献立名】

食パン・奈良のいちごジャム・牛乳・奈良かぼちゃのオムレツ・キャベツのサラダ・ミネストローネスープ

献立名【 奈良かぼちゃのオムレツ 】

材料 (1食分)

カットかぼちゃ・・・25g
たまねぎ・・・20g
卵・・・50g
ベーコン・・・8g
チーズ・・・2g
こしょう・・・0.01g

作 り 方

- ①たまねぎ1/4千切りにする。
- ②カットかぼちゃ、たまねぎを蒸す。
- ③割卵する。
- ④材料をすべて混ぜ合わせ、鉄板にながしてスチームコンベクションオーブンで蒸し焼きにする。

栄養価 (1人分)

エネルギー 143kcal
食塩相当量 0.4g

奈良養護学校の取組

地場産物の活用



とうもろこしの栽培



とうもろこしを
蒸して輪切りに

奈良養護学校では、食育推進の一環として、栽培や収穫を通じて食への感謝の心を育てる取組をすすめている。校内での野菜の栽培活動も積極的に実施し、学校給食に取り入れ全校に紹介している。

また、地場産物の利用を促進するために（公財）奈良県学校給食会開発物資の活用や、今年度は地元農協の協力を得て、季節に応じた地場野菜の使用もはじめた。



奈良のなすとトマトのミートスパゲティ
奈良のかぼちゃのスープ



奈良なすの味噌汁
大和まなと奈良県産金ごまのふりかけ

食育活動



掲示物の充実

「食育を身近なものに・・・」として、掲示物は児童生徒が実際触ったり、匂いを感じたりなど、実際活動できるものを心がけています。



大和の伝統野菜かるた



大和まなの展示



かぶの展示
～絵本とともに～

保護者研修会

毎年テーマを決め、試食会の日に研修会を実施している。今年は「減塩の工夫・地産地消・本校の食形態」をテーマに取組んだ。事後のアンケートから、関心を持っている保護者も多く、校内の取組に対する期待の大ききもうかがえた。



県立奈良東養護学校

めざす児童生徒像

- 「明るく」 心豊かに明るく元気に学ぶ子
- 「仲良く」 みんな仲良く力を合わせて助け合う子
- 「たくましく」最後までやり抜く心身共にたくましい子

障害種 知的障害

食数 258 食

(児童生徒数 154名、教職員 107名)

調理員数 5名(常勤3名・日々雇用2名)(直営)



地場産物
活用

おすすめ献立

地場産物の野菜・果物(柿)を取り入れ、大和肉鶏や特産物のくず粉を使用した汁物、金ごまの香りを生かしたあえ物を組み合わせた献立。金ごまの風味と、汁物のまろやかなやさしい味が生徒たちにも好評でした。



【献立名】

ごはん・牛乳・鮭の塩焼き・
キャベツの金ごまあえ・吉野汁・柿

献立名【吉野汁】

材料(1食分)

鶏肉	20g	かつおぶし	3.8g
さといも	30g	昆布	0.6g
だいこん	35g	しょうゆ	6g
にんじん	15g	くず粉	2.8g
しいたけ	8g	水	150g
油あげ	4g		
青ねぎ	4g		

作り方

- ①昆布とかつおぶしで出汁をとる。
- ②食材は食べやすい大きさに切る。
- ③材料を煮えにくい順に加え、煮る。
- ④材料に火がとおったら、調味料を加えて味を整え、少量の水で溶いたくず粉を加える。
- ⑤青ねぎを加え、仕上げる。

栄養価(1人分)

エネルギー 116kcal
食塩相当量 1.3g

奈良東養護学校の取組

各学部での栽培活動

各学部ではそれぞれ畑での栽培活動を行っている。収穫した野菜はクラスで調理したり、学校給食へ提供してもらえることもある。1学期には、たまねぎ・じゃがいも・ピーマン・にんにくなどの提供があり、2学期には、収穫したかぼちゃ・さつまいもを、かぼちゃのポタージュ、さつまじるの献立に使用した。



食育だより・食育しんぶん・掲示資料について

「食育しんぶん」を週1~2回発行。給食献立の内容や食べ物・栄養などについての紹介やクイズをのせている。各クラスに配布し朝の会や給食の時間に活用している。また、各月の季節の掲示、地場産物（大和野菜）や郷土料理についての掲示をし、給食と関連付け興味関心を持たせるようにしている。

