

令和4年度

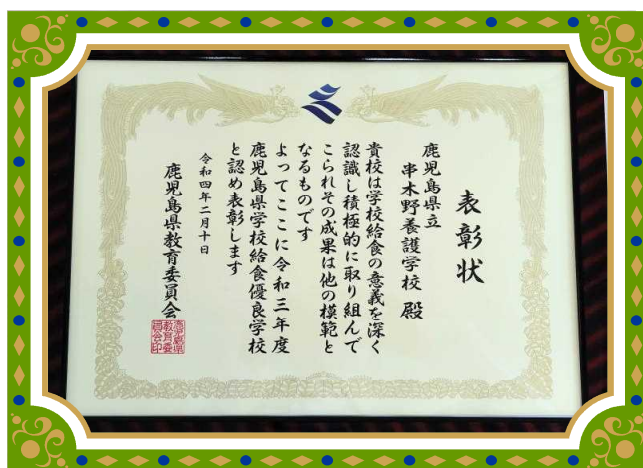
「文部科学大臣表彰 学校給食優良学校」受賞しました。



文部科学大臣表彰★学校給食優良学校受賞

令和3年度

「鹿児島県学校給食優良校」&「鹿児島県学校保健会功劳賞」を受賞しました。



鹿児島県学校給食優良校

鹿児島県学校保健会功劳賞

令和4年度に創立50周年を迎えた本校では、感染防止や体調管理に努め、コロナ禍においても食に関する学びを止める事なく、子供たちもそれぞれの目標に取り組みながら給食時間を過ごしています。今年度も、無事に学校給食が運営できましたことに、心から感謝いたします。

本校では年間を通して、地場産物を活用した料理や季節を感じられるような行事食、郷土料理などを取り入れ、鹿児島県の「食」の豊かさを伝えています。毎月の食育の日には、地元の食材や料理、県内の産業についても紹介しています。



毎年恒例の3学期最初の給食では、鹿児島県に伝わる七草祝いの「七草ずし」で1年の健康を祈ります。年に1度のさつま雑煮や昆布巻き、きんかんなどのお正月料理に、戸惑いながらもしっかり味わう姿が見られます。季節の行事食も、それぞれの食べる機能の発達段階に応じて、料理のイメージを保ちつつ食形態を展開しています。



【やわらか食】



【押しつぶし食】



【ペースト食】

学校給食週間中は、郷土の料理やお菓子、給食の歴史、県内の県立学校の給食などを写真パネルで紹介しています。桜島大根の実物展示も行い、貴重な鹿児島の伝統野菜に触れる機会となっています。各学部からは、「もう一度食べたい学校給食」と題しアンコールメニューを募集し、卒業生のリクエストを中心に2、3月の献立に取り入れています。



また、大規模災害発生時や感染症等の流行による調理業務停止に備え、給食費の範囲内で長期保存可能な食物を備蓄しています。食形態別に準備した備蓄食を定期的に給食として提供することで、児童生徒の防災意識を高め、食べることへの感謝の気持ちを育てています。



