

令和4年度

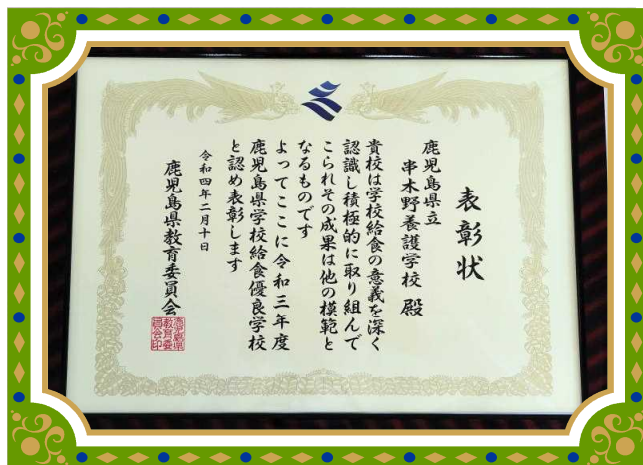
「文部科学大臣表彰 学校給食優良学校」受賞しました。



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。



各学部の食に関する学習活動としては、食に関する指導の全体計画をもとに、教育活動全体を通して様々な時間に取り組んでいます。広大な敷地には、田畑や果樹園もあり、米・野菜・サワーポメロなどの栽培学習による農産物は、学校給食にも活用しています。



高等部では、家庭科の時間に、一人1台ずつタブレットを使用しながら、地域に伝わる料理や、学校給食に登場する行事食、郷土料理などについて、個別学習や共同学習に取り組んでいます。

自立活動部と連携した摂食指導支援では、鹿児島大学病院 小児歯科医の佐藤秀夫先生に、「食べ方」についての専門的なアドバイスを頂いています。



食べる機能の発達段階に応じて、一人一人のニーズに合わせた学校給食の提供に努め、子供たちが卒業後も、安全に、美味しく、楽しく食べられるように、学校給食を学びの時間として大切にしています。



本校のホームページに、食べる機能の発達に応じた食事の内容や、実際の献立の展開例などを掲載していますので、ぜひご覧ください。

このような様々な取組が評価され、令和3年度は「鹿児島県学校給食優良校」、「鹿児島県学校保健会功労賞」をダブル受賞、また令和4年度には、「文部科学大臣表彰学校給食優良校」を受賞しました。

さらに令和4年度は学校保健の取組としても評価され、「全国健康づくり推進学校優秀校」も受賞しています。

これからも学校教育活動全体を通じて、子供たち一人一人が、食に関する様々な目標や課題に取り組める食育に努めていきたいと思ひます。

10. 煮物 ★みそおでん★											
普通食	やわらか食										
押しつぶし食	ペースト食										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>普通食</th> <th>やわらか食</th> <th>押しつぶし食</th> <th>ペースト食</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2 </td> <td> <材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2 </td> <td> <材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2 </td> <td> <材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2 </td> </tr> </tbody> </table>	普通食	やわらか食	押しつぶし食	ペースト食	<材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2
普通食	やわらか食	押しつぶし食	ペースト食								
<材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏もも肉 20 こんにんじん 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2	<材料>(g) 鶏肉(骨つき) 20 こんにんじん(基本の分量) 20 だいこん 20 人参 20 豆腐 10 味噌 10 しょうゆ 10 だし汁 10 ねぎ 10 中炊飯 250 本みりん 10 要味塩 2								

【本校のホームページより】