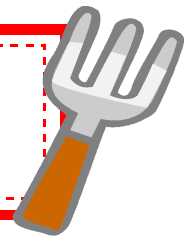


季節の献立

(地場産物の活用&行事食)



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。

全ての献立は、児童生徒それぞれの食べる機能の発達段階に応じて、食材や調理法を工夫し、料理のイメージを保ちながら、食事形態を展開しています。

I学期の献立(春~夏)



入学祝い

(お祝い赤飯, 若竹汁, いちご)



旬の食材&地場産物

(えんどう豆ごはん, こさん竹のすまし汁, まぐろ南蛮)



端午の節句(こどもの日)

(かからん団子)



かからん団子

(左)普通食

(右)やわらか食





郷土料理
(さつまあげ2種<芋・青さ>)



地場産物
(きびなご唐揚げ)



七夕
(ちらし寿司, そうめん汁)



七夕
(ペースト食)



七夕
(全食形態検食)



郷土料理
(鶏飯, がね, よごし)



旬の食材&夏の献立
(苦瓜と豚肉の梅風味揚げ,
おくらときゅうりのごまあえ,
冬瓜の味噌汁,
冷凍みかん)



鶏飯献立
(全食形態検食)

2学期の献立(秋～冬)



郷土料理
(つあんつあん, がね, よごし)



学校農園の新米ご飯
(新米ご飯, さんまのきのこあんかけ,
吹き寄せ汁, 柿なます)



行事食(十五夜)
(さつま芋ご飯, みたらし団子, ぶどう)



郷土料理&郷土菓子
(豚肉の味噌煮, かるかん)



郷土料理
(落花生の五目煮, かねんだご汁)



地場産物(さつま芋)
(さつま芋のマフィン)

3学期の献立(冬~春)



七草&正月料理

(七草ずし, 鯛の潮汁, 昆布巻き, きんかん)



正月料理

(さつま雑煮, 筑前煮, 栗きんとん)



郷土料理&郷土菓子

(桜島大根と豚肉の味噌煮,
桜島小みかん, 芋入りふくれ菓子)



鹿児島をまるごと味わう学校給食

(酒寿司, ぶりの照焼, 薩州ぼんかん)



節分

(いわしの蒲焼き風, 節分豆)

節分豆



(左) 普通食 <大豆>

(中央) やわらか食<甘納豆>

(右) 押しつぶし&ペースト食

<豆乳ムース>



立 春
(菜の花ご飯, 青さ汁)



桃の節句
(ちらし寿司, ひなあられ)



学校農園のサワーポメロ



備蓄食給食



卒業祝い
(お祝い赤飯, リクエスト献立)



食形態別備蓄食



唐揚げ&鶏手羽の甘辛揚げ
(ごまあえ添え)