



神奈川県立中原養護学校の食育



中原養護学校は、肢体部門（小・中・高）と知的部門（高）と分教室（住吉高校内）があります。今回は、中原養護学校の食育の取り組みをご紹介します。

献立紹介

給食にはどんな食材が使われているのか？どんな栄養があるのか？と見てわかるように、校内の柱に三大栄養素別に食材のカードを貼っています。



給食は栄養バランスがいいこと、何が使われているかなどが、ひと目でわかります。



NKS48 中原給食総選挙

年末には『NKS48 給食総選挙』を行い、投票で決まった人気メニューが再度献立に出ます。



児童・生徒、教師も楽しんで投票しました。

学校 HP による、毎日の給食紹介

本校では、毎日普通食 200 人分、初期食・中期食 40 人分という食数を、栄養士さんと調理員さんで作っています。月に数回、全国の郷土料理や、神奈川県産品、世界の料理の料理など、児童・生徒が給食を楽しめるように献立を工夫しています。

そのような給食の中身がどのようなものか、中原養護学校 HP では栄養士のコメント入りで毎日アップしています。



ここをクリック！



クリックすると右のような画面が出ます。
さらに詳細をクリックすると下記のページが出ます。

HP より
7月7日の献立

7月7日 火曜日 たなばた献立

ちらし寿司 そうめん汁 鮭の塩焼き おほしさまジュレ 牛乳 720kcal



栄養士より

今日は七夕です♪年に一度、おり姫とひこ星が会える日ですね。
給食も七夕にちなんだ献立でした。デザート「おほしさまジュレ」は、パイナップルがおほしさまの形になっていて、かわいらしく七夕献立を盛り上げてくれました。



普通食



中期食



初期食

学校 HP「食育」をぜひクリックしてください！他にも、「給食のレシピ紹介」など、人気メニューの作り方や、おいしい配慮食のコツなどが載っています！

はにっぴーの食べ物教室

僕が、はにっぴーだよ！



はにっぴーは中原養護のゆるキャラです。生徒昇降口を入ると、壁の隅っこに食育について軽く知ることができるコーナーがあります。テーマは定期的に変更しています。過去の掲示物を紹介します。

糖分の摂りすぎ



塩分の摂りすぎ



油分の摂りすぎ



おせちについて



残菜について



給食ができるまで



教員の手作りや、本物を展示することで、より興味関心を持ってもらえるようにしています。