

11月 給食だより

令和7年11月19日
豊田高等特別支援学校
栄養教諭

今月の給食目標 地場産物を知ろう

学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域への理解を深め、愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題にも、目を向けられる機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？



地産地消とは、地域で生産された食べ物を、その地域で消費する取り組みです。

- 新鮮な旬の味覚を味わうことができる
- 作っている人の顔がわかり、安心感が得られる
- 地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる
- 農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる
- 運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい
- SDGs（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる

歯と口の健康週間2「もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト」



「よく噛むこと」と「地場産物の使用」を目的とした「もっと噛んで歯ッピーレシピコンテスト」の応募に向けて、3年生がレシピ作りに取り組みました。校内審査の結果、5名の「かみかみ料理」を11月の給食でおいしく食べました。

- 4日 にんにくキューピットサラダ（三嶋里奈さん）
- 5日 チャプチエ（こんにゃく入り）（岡優真さん）
- 6日 切干しだいこんのサラダ
- 7日 キーマカレー（小野七海さん）
- 7日 さつまいもりんごのサラダ（久恒美蘭さん）





本校の自慢！農芸野菜



農芸の授業で育てたさといもを給食に使いました。生徒の収穫の様子を紹介します。



持ち上げるのに
精一杯…



一つの株から20
個以上収穫でき
ました！

給食レシピ

きのこのクリーム煮



<作り方>

- ① じゃがいもを軽く下茹でする。
- ② 鍋にオリーブ油をひき、鶏肉を炒める。
- ③ にんじん、たまねぎを炒める。
- ④ バターを入れて溶けたら、薄力粉を数回に分けて入れ、よく炒める。
- ⑤ 牛乳を少量ずつ入れる。
- ⑥ 水を入れて煮込む。
- ⑦ ぶなしめじ、エリンギ、じゃがいもを入れて煮込む。
- ⑧ コンソメ、白こしょうで味付けをする。
- ⑨ 生クリームを入れて、塩で味を調える。
- ⑩ パセリを入れて完成。

ポイント

- ・ホワイトソースがダマにならないよう
に、牛乳は少量ずつ入れると良いです。
- ・給食では、冬に「はくさい」や「かぶ」
などの旬の食材に変えて出しています。

材料	分量(4人分)	切り方
鶏肉	80g	角切り 3cm
にんじん	1/4本	いちょう 6mm
たまねぎ	中1玉	くし切り 10mm
じゃがいも	1個	いちょう 6mm
エリンギ	50g	1/2・10mm幅
ぶなしめじ	50g	石づきとる
オリーブ油	小さじ1/2	
無塩バター	小さじ1	
薄力粉	40g	
牛乳	250ml	
水	150ml	
コンソメ	小さじ2	
白こしょう	少々	
生クリーム	20g	
塩	1g	
パセリ	少々	

