



おうちの方へ：給食だよりはお子さんと一緒にお読みください。

9月のめあて「食事のマナーを見直そう」

今回のたよりでは、特に「はしの持ち方・使い方」を取り上げます。



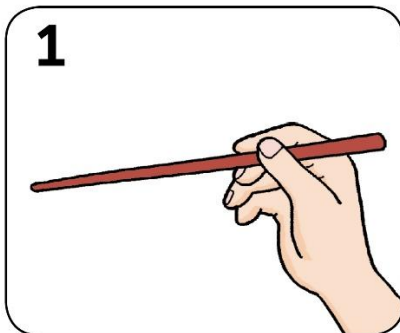
いろいろな
使い方ができる

はし

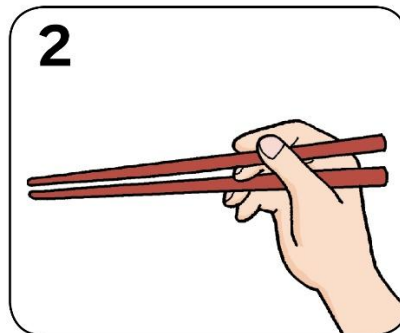


はしは、つまむ、はさむ、切る、くるむ、混ぜるなど、いろいろな使い方ができる万能な道具です。正しく持って使いこなしましょう。

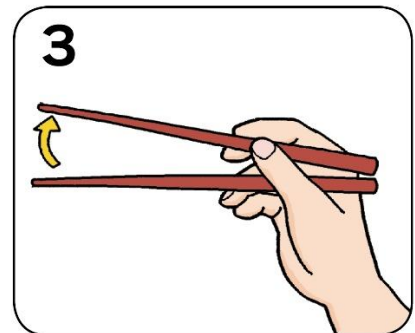
基本のはしの持ち方



上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。



下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通します。はし先はそろえましょう。



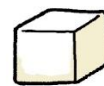
親指を支点にして、中指で上のはしを持ち上げ、上のはしだけを動かしましょう。

いろいろなもので練習しよう

はしの使い方は、くりかえし練習することで身に付きます。豆や、小さく切った豆腐、スポンジなど、いろいろなもので楽しく練習しましょう。



まめ豆



とう豆腐



スポンジ

希望献立を紹介します

1学期末に、**中学部3年生**の希望献立を実施しました。給食を食べる生徒たちの笑顔をご覧ください。



献立は、ごはん・しょうゆから揚げ・ポテトサラダ・なめこのみそ汁・牛乳でした。
主菜・副菜・汁物を学級みんなで出し合い、ひとつひとつ投票して決めたそうです。

今週は小学部1組、来週は小学部2組の希望献立です。献立や学級の様子は、次号以降の給食だよりで紹介します。



2学期の給食、スタート!

9月1日、2学期の始まりとともに、給食もスタートしました。初日のメニューはシーフードカレーライスに、おからサラダ、牛乳、デザートには旬の「梨」という組み合わせ。「久しぶりの給食、うれしい!」「とってもおいしかった!」という感想がたくさん聞こえてきました。



2学期も、子どもたちの心と体の健やかな成長を支える「栄養バランスよく、安心安全でおいしい給食」を厨房職員一同力を合わせて届けていきたいと思います。また、毎日の給食の時間を中心に、授業等とも連携した食育を進めていきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



教室を回ると、夏休みの思い出をうれしそうに話してくれる子どもたちがいます。

栄養教諭の私はこの夏、熊本県での給食研究会や千葉県での牛乳研修会に参加してきました。熊本では、大きな地震に遭遇するなど、忘れられない経験もしました。それぞれの地域で得た学びや経験を、2学期の給食や食育の授業を通して子どもたちに伝えていきたいと思います。

(栄養教諭 佐藤美春)

きゅう しよく
給食だより



いただきます

令和8年9月11日 No.8 県立村上特別支援学校

おうちの方へ：給食だよりはお子さんと一緒にお読みください。

がつ 9月の献立クローズアップ🔍✨

まいにち きゅうしよくこんだて
毎日の給食献立には、それぞれテーマがあります。今回は9月の給食の中から、特に注目してほしい
よっかかん こんだて と あ しょうかい
4日間の献立を取り上げてご紹介します。



がつみっか もく しょうがくぶ くみ き ぼうこんだて
【9月3日(木)】 小学部1組希望献立



にんき あ あじつ のり
人気のから揚げや、味付け海苔に、デザートゼリーのまで付いた
ごうか こんだて ぜんこう おおよろこ のり た
豪華な献立には、全校のみんなも大喜び。海苔はそのまま食べたり、
り、ちぎってごはんにかけてたり、ごはんを巻いたり、それぞれが
おき い た か た の
お気に入りの食べ方で楽しんでいました。

みんなそろって、「いただきます！」



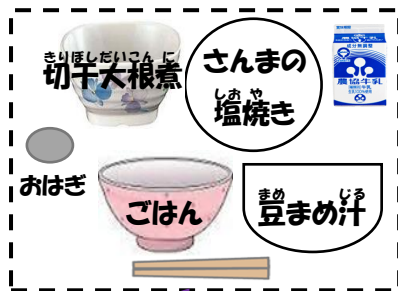
こんしゅう もくようび しょうがくぶ くみ き ぼうこんだて じっし こんだて がっきゅう ようす じ ごう きゅうしよく
今週の木曜日には小学部2組の希望献立を実施しました。献立や学級の様子は、次号の給食だよりで
しょうかい
ご紹介します。

【9月16日(水)】「まごは(わ)やさしい」敬老の日献立

四方を海に囲まれ、春夏秋冬の季節ごとにとれる自然の産物を上手に利用して、私たちの祖先はこの国の風土に適した料理を作り上げ、受け継いできました。



ごはん(米)を中心に、おかずと汁物を組み合わせる献立が特徴で、特に「まごは(わ)やさしい」の頭文字で表される食べ物がよく使われる日本の食事は、日本人の長生きの秘訣として、その価値が改めて見直されてきています。



「まごわやさしい」



16日(水)の給食には、「まごは(わ)やさしい」食材が全て入っています。



【9月18日(金)】食育の日献立 ～旬の地場産物・長ねぎ～

今年度の食育の日のテーマは、「旬の地場産物を味わおう」。

18日(金)の「豆乳キムチスープ」には、村上市産の長ねぎが使われます。

長ねぎの旬といえば「冬」が思い浮かぶ人も多いかもしれませんが、収穫時期によって、4月～6月の「春ねぎ」、7月～9月の「夏ねぎ」、10月以降の「秋冬ねぎ」がそれぞれ旬を迎えます。



【9月24日(木)】行事食を味わおう・十五夜献立

主に月の満ち欠けをもとにして作られた昔のこよみ(旧暦)で、8月15日にあたる日が「十五夜」です。今年は9月25日(金)です。この日の月は1年の中で一番美しいとされ、「中秋の名月」といいます。



秋の収穫に感謝し、家族の健康を願うための風習として、月見団子、稲穂に見立てたすすき、収穫された農作物をお供えします。特に、里芋をお供えすることが多く、「芋名月」とも呼ばれます。



おうちの方へ：給食だよりはお子さんと一緒にお読みください。

希望献立を紹介します



9月10日(木)に、小学部2組の希望献立を実施しました。

魚介類が好きな人が多いという2組の皆さん。今回の主菜のリクエストは、「いかの竜田揚げ」でした。当日の朝、岩船港鮮魚センターさんから納品していただいた いかの切り身に厨房で下味を付け、片栗粉をまぶして油で揚げました。しっかりと火を通して、もやわらかく、噛み切りやすい いかの竜田揚げに大満足の表情を見せてくれました。



【学級からのメッセージ】小学部2組は、個性豊かな男子4人です。毎日、給食当番の仕事を頑張っています。おいしい給食をたくさん食べて、大きくなります！

来月は、小学部3組と4組の希望献立を予定しています。どうぞ楽しみに！



学校ホームページ（HP）では、給食だよりのデータをカラーで掲載しています。

右の二次元コードよりアクセスしてご覧ください。なお、個人情報保護のため、HPでは児童生徒の顔が分かる写真にぼかし加工を施しています。



がっ きゅうしょく よう す 9月の給食の様子

1学期末にお知らせしたとおり、9月より、給食の牛乳パックがストローレスパックに変わりました。牛乳パックの口を開いたり、ストローを使わずに飲んだりすることには、多くの子どもたちがすぐに慣れたようです。

9月も終わりに近付き、暑さが落ち着いてきました。近頃はゆったりとした気分で給食時間を過ごす様子が見られます。



えいせいかん り つと 衛生管理に努めています

9月17日(木)に、郡市内の栄養教諭等の研修のひとつとして、本校を会場に「学校給食衛生管理研究会」が開催されました。

村上市内の学校に勤務する栄養教諭等が村上特別支援学校に集まり、午前中は厨房で調理の様子を見学しました。午後からは協議会を行い、村上保健所の衛生環境課長様よりご指導をいただきました。

今回の研究会でアドバイスいただいたことを厨房職員全員でしっかりと共有し、より安心安全でおいしい給食を子どもたちへ届けられるよう、今後も努力を続けていきます。

ちょうり さぎょう けんがく ようす
調理作業の見学の様子です。

「こんなに大勢の人に見られながら給食を作ることは滅多にないので…」と、いつも以上に緊張感をもって作業を行いました。



とうじつ きゅうしょく がっ きき きゅうしょく こ だいこうひょう
当日の給食は、1学期の給食で子どもたちに大好評だった
いわねさん ふくさい いと いた むらかみ し さん
『岩船産ひらめフライ』。副菜の『糸うりのカレー炒め』には、村上市産
いと つか じ ばんぶつ きゅうしょく
の糸うりやピーマンを使いました。「地場産物たっぷりの給食で、とても
さんかしゅ かた かんそう
おいしいです」と参加者の方からうれしい感想をいただきました。