



# 食育だより

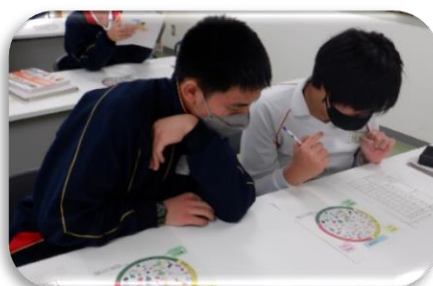
令和4年1月28日発行

倉敷まきび支援学校 食育係

倉敷まきび支援学校では、各部・部門で食に関するさまざまな取り組みを行っています。  
今回は、知的部門高等部の活動についてご紹介します。

家庭科の授業で、赤・黄・緑の食品の栄養素の働きについて、栄養教諭の横山先生と一緒に学習しました。食品サンプルを使って、グループで栄養バランスのよい献立を考え、食品SATシステムで栄養バランスのチェックをしました。栄養バランスがよい食事を考えることの難しさを実感しました。

給食は、赤・黄・緑の食品がバランスよく考えられているんだなあ！



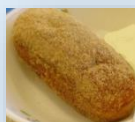
意外にたくさん食べられる！

農園芸班や流通サービスでは、玉ねぎやじゃがいもの収穫をしました。丁寧に土を洗い落としたり皮むきをしたりしました。収穫した野菜は、給食のおかずの材料として使われおいしくいただきました。また、フードサービスの生徒がパン工房で作ったコッペパンを使用して作られたきなこ揚げパンが給食にでました。外はカリッと中はふっくらしていて、児童・生徒に大好評でした。



スープやポークビーンズに使われました。被災後、初出荷でした！

きれいに洗うと、皮まで食べれます。



470個焼きました！

