



食育ニュース



中学生の考えたバランス献立を提供しました！

令和7年7月に由井中学校の生徒さんが給食センター檜原に職場体験に来ました！調理はもちろん、栄養士の献立作成や食育訪問などを体験し、給食センターの業務について学びました。



栄養士業務の体験として、由井中学校の生徒さんが考えた献立を、
令和7年11月に給食センター檜原第二調理場対象校5校にて、提供しました！



考案者の生徒さんにインタビュー



Q. 献立のポイントを教えてください。

A. 八王子では、たくさん野菜がとれます。この献立では、にんじん、だいこん、さつまいもです。栄養バランスを考えて作ったのでぜひおいしく食べてください！

Q. 自分たちで考えた献立が給食に提供されてどうでしたか？

A. さつまいもが甘くて好評でした。みんながおいしいと言ってくれて、残さず食べてくれて嬉しかったです！

『由井中 職場体験の生徒さん考案 バランス献立』

テーマ

「八王子でとれた食材を使う献立」

- ・さつまいもごはん
- ・鶏肉のネギ塩焼き
- ・きゅうりと大根の南蛮漬け
- ・みそけんちん汁
- ・フルーツ缶
- ・牛乳

〈クラスメイトからの感想〉

- ・秋でしか食べられないさつまいもが特に美味しかった！
- ・八王子の野菜が美味しかったし、地産地消に繋がって良いと思った。
- ・栄養バランスが取れていて良かった。

