



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！

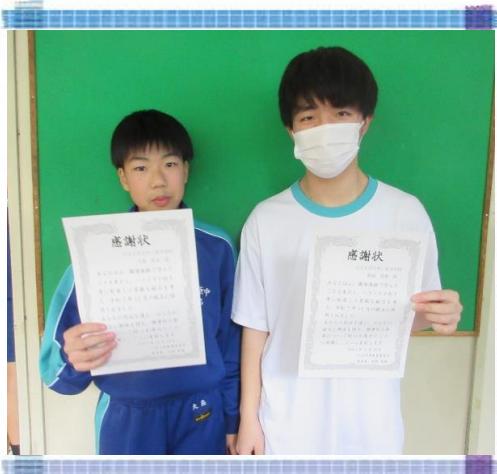
令和7年9月に甲ノ原中学校の生徒さんが給食センター檜原に職場体験に来ました！調理の体験や栄養士の献立作成や食育訪問などを体験し、給食センターの業務について学びました。



栄養士業務の体験として、甲ノ原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. 給食センターには想像できないほどの残菜が運ばれてきます。その残菜を少しでも減らしたいと思い、主菜は誰もが好きなカレー、副菜はサラダの中でも食べやすそうなわかめサラダにしました。フルーツヨーグルトでは果物と乳製品をとるようになりました。

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. 自分たちが考えた給食を実際にみんなに食べてもらえてうれしかったです。クラスの子たちも完食してくれて、目標達成できました。



『甲ノ原中 職場体験の生徒さん考案 バランス献立』

テーマ 「残菜を減らそう！」

- ・コーンカレーライス
- ・わかめサラダ
- ・フルーツヨーグルト
- ・牛乳



〈クラスメイトからの感想〉

- ・カレーにかぼちゃとコーンが入っていて新鮮でおいしかった。
- ・同級生が作ってくれた献立を食べられてうれしかった。