



給食だより 12月号

令和6年12月
和歌山盲学校

くじら 鯨のオーロラソースが

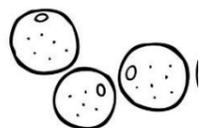


みち えき ていきょう 道の駅で提供されます！！

10月の給食だよりでも紹介しましたが、今年度は、高等部の生徒が和歌山県の食文化である「鯨」について学習し3つのメニューを考えました。そして、10月から11月の給食に登場しましたが、なんとその生徒が考えたメニューの中から鯨のオーロラソースが太地町の道の駅「たいじ」で提供されることになりました。盲学校が考えたメニューとわかるように、メニュー名は「鯨の和盲（ワモー）ソース定食」にして提供してもらうことになりました。提供期間は12月2日～12月29日です。



とうじ たもの 冬至と食べ物 ことし がつ にち 今年 は 12月21日



冬至とは一年の内で1番昼が短くなる日です。そして、次の日からだんだんと昼の時間が長くなっていきます。冬至の日は、ゆず湯に入って体を清め栄養豊富な「かぼちゃ」や悪い物をはらうとされている「あずき」などを食べる習慣があります。

せいと かんが 生徒が考えたメニューが登場します



か きのこの切干大根



18日 切干大根のナムル

高等部2年生の高嶋さんが切干大根を使ったメニューを考えてくれました。高嶋さんは理科の授業で大根を育て、家庭の授業で収穫した大根を切干大根に加工する勉強をしました。夏休み中に切干大根を使ったレシピを数個調べ、プレゼンをしてこの2つのメニューに決定しました。

「きのこの切干大根」はおいしそうで、どんな味なのか気になったことと、野菜がいっぱい栄養がとれるという理由で考えてくれました。

「切干大根のナムル」は食べたことがないので食べてみたいと思ったことと、食感がシャキシャキしていて、ナムルの味にも合いそうだという理由で考えてくれました。

給食では冬至にちなんで20日に

「鶏肉のゆずこしょう焼き」と「かぼちゃの煮物」が登場します。

