

れいわ ねんど
令和7年度

12月食育だより



あい ち けんりつ み よしとくべつ し えんがっこう
愛知県立三好特別支援学校

【今月の目標】楽しく食べよう

【給食指導 実践紹介】

白米が苦手な生徒が、自ら白米を食べられるようになることを目標にしました。

取り組み内容

生徒が得意ではない白米と主菜、副菜、汁物を全体の3分の1ずつ小皿に取り分けます。白米も含め全てを食べきったところで、2回目を渡すようにし、同様に3回で完食できるように支援しました。

実践の様子

対象生徒は、白米を食べることが苦手だったので、全量を3分の1ずつの3回に分けて配膳するようにしました。3分の1を食べ切ると2回目が運ばれてくることを理解して、自発的に白米を口に運ぶ姿が見られるようになってきました。この取組を始めて、白米を食べようとする場面が増えたり、2回目を要求する際に自分から手を挙げたりすることができるようになりました。年度当初は、一口ずつ付き添って支援をしていましたが、少ない支援で苦手な白米も含めて給食を完食することができるようになりました。

「祝・創立50周年記念献立」



かきつばちゃん

今年度は、三好特別支援学校が開校して50周年の節目の年です。イメージキャラクター「かきつばちゃん」も誕生し、12月には創立50周年記念音楽鑑賞会も行われます。そこで、給食でも50周年を記念して「50年前の給食」テーマにした献立を考えました。50年前の給食には「カレーライス」「ソフトめんミートソース」「揚げパン」「クジラの竜田揚げ」「冷凍みかん」などがありました。今でも人気の献立が多いですね。そこで今回は、50年前の三好特別支援学校で食べていたかもしれない「揚げパン」を出したいと思います。お楽しみに！！



冬至は、1年のうちで最も昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！

なんきん
(かぼちゃ)



にんじん



れんこん



かんてん



きんかん



ぎんなん



うどん
(うどん)

