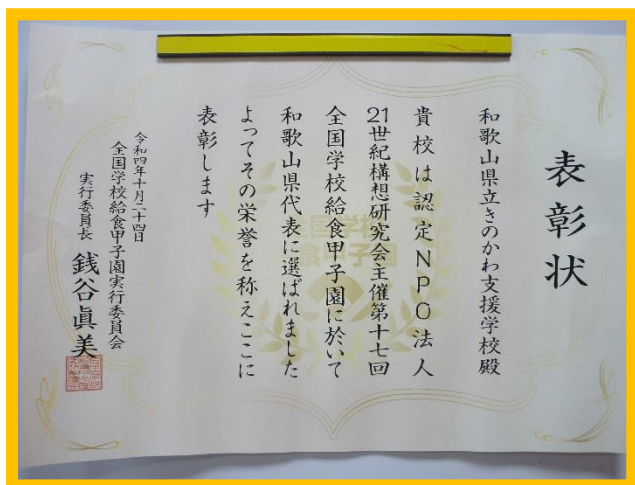




きのかわ支援学校の給食は、いつも たくさんの具材が使われていて 「あつ〜い」と感じられるほどあつあつの給食を提供してくれます。栄養士さんは、いつも給食の献立を工夫して新メニューの開発等に取り組んでいます。そして、毎年全国学校給食甲子園に応募しています。連続和歌山県代表に選ばれるほどの実力です。これからも、どんどん 子どもたちのために 色々な食材工夫や食育の取組について意欲満々です。



感謝



地産地消を生かした給食及び食育指導を積極的に。



色々な野菜など、実際に子どもたちが、地場産物とのふれあい、皮むき体験を通して成長やつくり、栄養について知ることができます。また、どこの部分を給食で食べているのかひと目でわかります。

給食・ランチルーム周辺には、掲示物として子どもたちにわかりやすく工夫をして発信してくれています。子どもたちは、毎日の給食メニューを白板に書いてくれる役割を果たしてくれ、楽しみが倍増です。



