

総合調理実習（給食） 令和7年9月5日 第6回 テーマ 肉

お料理の写真



事前に教室掲示 される給食通信

給食通信		チーフ 種市蒼真 袴田萌香
33HR (総合調理実習)	令和7年度 第6回 総菜: 鶏肉	メンバー 松橋優香 古澤翔太 小田桐 純羅 山一 心優 佐藤 真和 道尻 葵衣
令和7年9月5日	- 鶏肉と茄子のさっぱりおろし竜田 - タコと夏野菜のマリネ - オクラともずくのスープ - 白米 - スイカ	2学期が始まり、学校生活を本格的にスタートしました。規則正しい生活には「食事」「睡眠」「運動」が欠かせません。夏休み中の生活リズムを切り替え授業に集中できるように給食でしっかり栄養をとり、毎日元気に過ごしましょう。2学期も頑張ります。 エネルギー たんぱく質 脂質 783 kcal 50.3g 46.2g

試食会場にある メッセージ

- 鶏肉と茄子のさっぱりおろし竜田 - タコと夏野菜のマリネ - オクラともずくのスープ - 白米 - スイカ エネルギー 783 kcal たんぱく質 50.3g 脂質 46.2g	2学期が始まり、学校生活を本格的にスタートしました。規則正しい生活には「食事」「睡眠」「運動」が欠かせません。夏休み中の生活リズムを切り替え授業に集中できるように給食でしっかり栄養をとり、毎日元気に過ごしましょう。2学期も頑張ります。	チーフ 種市蒼真 袴田萌香 メンバー 松橋優香 古澤翔太 小田桐 純羅 山一 心優 佐藤 真和 道尻 葵衣
--	--	---

総合調理実習（給食）

令和7年9月12日 第7回

テーマ 敬老の日



給食通信

令和7年9月12日

33HR
(総合調理実習)

令和7年度 第7回
担当: / 班

チーフ 斗賀山 優飛
庭田 仁朗

メンバー

伊藤 模一 才村 柊也
釜澤 侑生 鈴木 瑠愛
火田 真菜 南 華楠

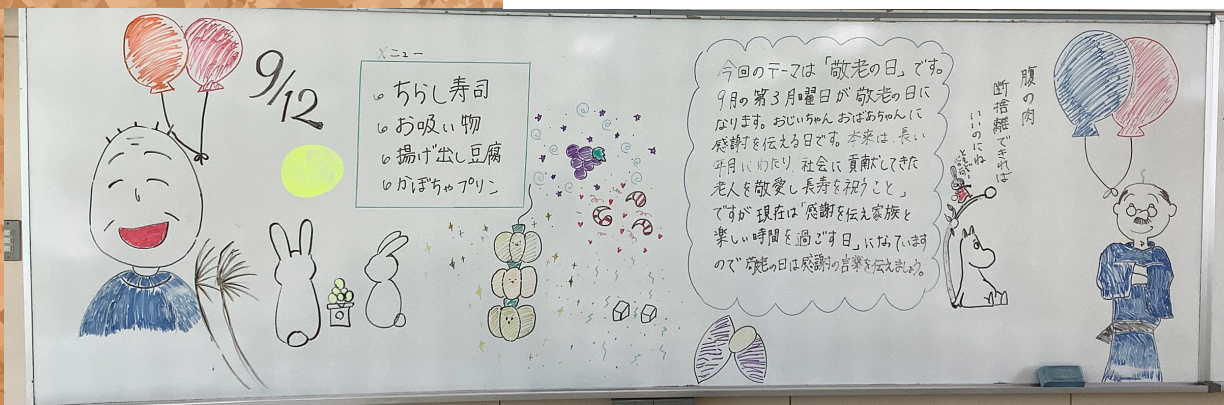
ちらし寿司
お吸い物
揚げ出し豆腐
かぼちゃプリン



エネルギー たんぱく質 脂質
746 kcal 31.2g 18.3g



今回のテーマは「敬老の日」です。
9月の第3月曜日が敬老の日になります。おじいちゃんおばあちゃんに感謝を伝える日です。本来は長い年月にわたって社会に貢献してきた老人を敬愛し長寿を祝うことですが現在は「感謝を伝え家族と楽しい時間を過ごす日」になっていますので敬老の日は感謝の言葉を伝えましょう。



総合調理実習（給食）

令和7年9月19日 第8回

テーマ 普通科1年給食体験”和風”



この日は、年に一度、普通科の生徒が給食を食べられる回です。1年生は初めての給食体験でしたが、なんと残食0！協力し合って残さず食べてくれました。本当にありがとうございました！

給食通信

334R (総合調理実習)

令和7年9月19日 第8回

今月おまは和食です
 かなさん、こんにちわ！
 今月の給食テーマは「和食」です。
 和食といえば、ごはん・お汁・お魚やお野菜がそろった日本の伝統的な食事スタイル。バランスが良く、世界中から「健康的！」と注目されています。「いただきます」と「ごちそうさま」も食べ物を作ってくれた人への感謝を表す日本ならではの大事な言葉です。
 みんなでおいしく、元気に和食を楽しみましょう。

おしながき

- 枝豆ごはん
- 魚青の南蛮漬け
- きゅうりとわかめの酢の物
- なすの味噌汁
- 抹茶プリン

カロリー 991	たんぱく質 28.4	脂質 32.9
-------------	---------------	------------

4-7	加藤	千翔	橋本	真
香地	竜人	河原本	翔々	永田
米村	林也	澤山	美桜	克規
		相馬	心佳乃	馬場
				有里

和風

。抹茶プリン

。きゅうりとわかめの酢の物

。なすの味噌汁

。魚青の南蛮漬け

。枝豆ごはん

おしながき

みなさんこんにちわ！
 今回の給食テーマは「和食」です。
 和食といえば、ごはん・お汁・お魚やお野菜がそろった日本の伝統的な食事スタイル。バランスが良く、世界中から「健康的！」と注目されています。「いただきます」と「ごちそうさま」も食べ物を作ってくれた人への感謝を表す日本ならではの大事な言葉です。
 みんなでおいしく、元気に和食を楽しみましょう。

カロリー	たんぱく質	脂質
910 kcal	28.1	35.5g

一年に一度の給食楽しんでください！