

総合調理実習（給食）

令和7年10月3日 第9回

テーマ 普通科2年給食体験（洋風）

お料理の写真



事前に教室掲示される給食通信

給食通信 令和7年10月3日 第9回 担当 道尻 葵衣	23HR (総合調理実習) 千-7 小田桐綺羅 山-心優 M-メンバー 種市蒼真 中村翔太 松橋優吾 袴田萌香 佐藤真央 道尻葵衣
---	--

MENU

- ★鶏肉のトマト煮
- ★キャベツのマリネ
- ★きのこスープ
- ★ピラフ風ご飯
- ★ぶどうゼリー

エネルギー たんぱく質 脂質
906 kcal 28 g 47.1g

秋といえば、スナックの秋、芸術の秋、食欲の秋など、いろいろな楽しみがある季節です。秋といえば、「サツマ、サケ、サツマイモ、キノコ、リンゴ、ブドウ」など沢山の旬の食材があります。旬の食材をたくさん食べて健康に過ごしましょう。

試食会場にあるメッセージ

MENU

- 鶏肉のトマト煮
- キャベツのマリネ
- きのこスープ
- ピラフ風ご飯
- ぶどうゼリー

みなさん こんにちは！
 秋といえばスポーツの秋、芸術の秋、食欲の秋など、いろいろな楽しみのある季節です。秋といえば、「サツマ、サケ、サツマイモ、キノコ、リンゴ、ブドウ」など沢山の旬の食材があります。旬の食材をたくさん食べて健康に過ごしましょう！

千-7 小田桐 綺羅 山-心優
 M-メンバー 種市蒼真 古澤 翔太 松橋 優吾
 袴田萌香 佐藤 真央 道尻 葵衣

23HRへ
 来年になると道路をとても
 北になるので今年内に2次
 南立しが考えてみました。い
 頑張ってください！
 応援しています by 加藤 心

総合調理実習（給食）

令和7年10月10日 第10回

テーマ 普通科3年給食体験（中華）



とある3年生が「僕たちのために給食を作ってくれてありがとうございました！」とあいさつしてくれました。調理場の生徒さん達、感動していましたよ！
3年生の皆さん、3年間美味しく・楽しく食べてくれてありがとうございました！

給食通信

32HR
(総合調理実習)

令和7年10月10日

令和7年度 第10回
昼食: 1班

チーフ・伊藤 楓一・畑山 真菜

メンバー

- ・斗賀山 優飛・庭田 仁朗
- ・松本 喬 優吾・小田桐 綺羅
- ・金令木 瑠愛・南 華楠

MENU

- ・ご飯
- ・油淋鶏
- ・青梗菜といたけの卵スープ
- ・三色ナムル
- ・マンゴープリン



エネルギー
799kcal

たんぱく質
34.1g

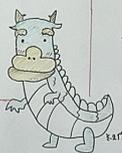
脂質
24.1g



今回は普通科3年生の給食体験です。久しぶりの給食楽しみにしていると思います。テーマの「中華風」を元に試作してきました。今回もおいしいと思ってもらえるよう頑張ってます。残さず食べて、残りの授業も頑張ります。また、栄養価の高い食事で進路活動や学校行事も頑張ります。

MENU

- ・ご飯
- ・油淋鶏
- ・青梗菜といたけの卵スープ
- ・三色ナムル
- ・マンゴープリン



今回は普通科3年生の給食体験です。久しぶりの給食楽しみにしていると思います。テーマの「中華風」を元に試作してきました。今回もおいしいと思ってもらえるよう頑張ります。残さず食べて、残りの授業も頑張ります。また、栄養価の高い食事で進路活動や学校行事も頑張ります。

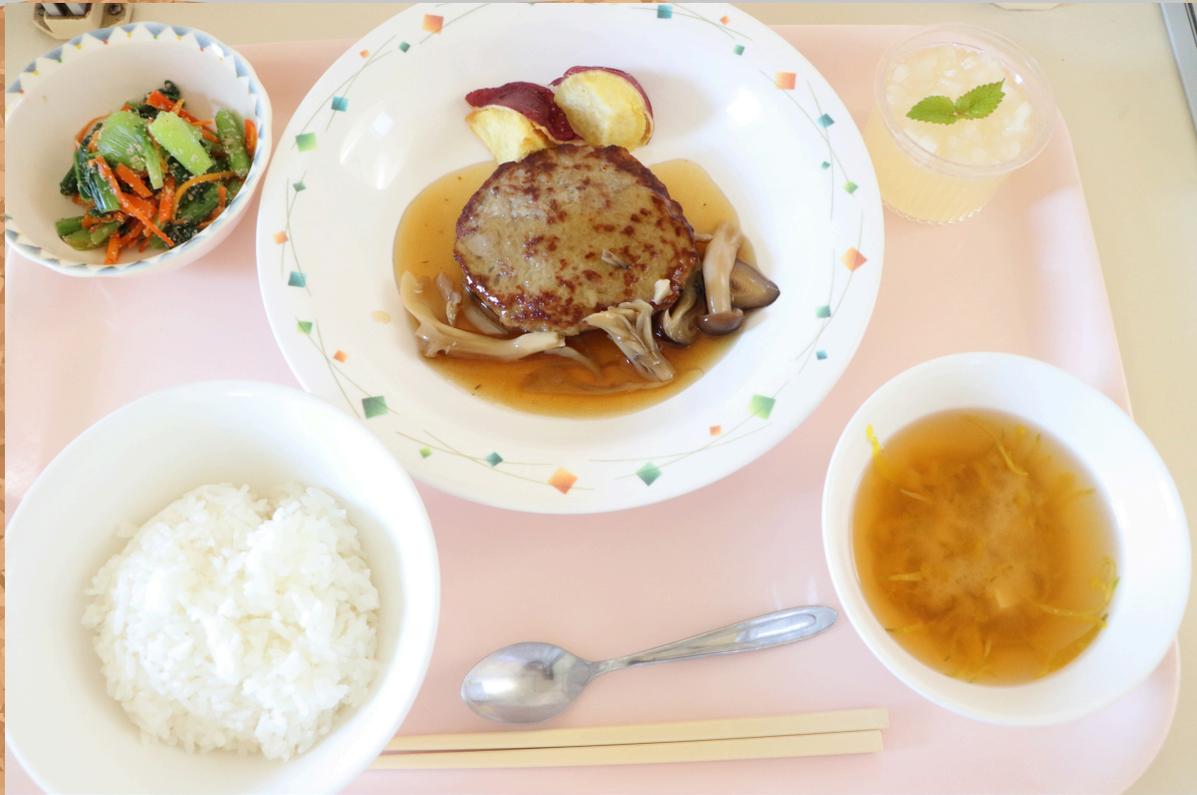


チーフ
メンバー

総合調理実習（給食）

令和7年10月24日 第11回

テーマ 3学年主任を思って



給食通信
33HR (総合調理実習)
令和7年10月24日
令和7年度 第11回
給食:2班

チーフ 櫻田蒼 河原不翔々
メンバー 加藤千翔, 古澤翔太,
番地竜人, 澤山美祥, 福馬心佳乃,
禰田萌香, 橋干菜

みなさん こんにちは！
今回の給食のテーマは「学年主任に
向けた給食」です。三浦先生が大
好きなお肉をたくさん使った「ハンバー
グ」が特徴です。普段からの感謝の
気持ちを今回の給食で伝えたいな
と思います。

エネルギー	たんぱく質	脂質
534kcal	20.6g	15.1g

三浦先生
卒業まで
よろしく
お願いいたします。
33HR-同

メニュー

- ご飯
- れんこん入りハンバーグ
- 小松菜と人参のひじき和え
- 菊の味噌汁
- 洋梨のゼリー

エネルギー	たんぱく質	脂質
534kcal	20.6g	15.1g

みなさん こんにちは！
今回の給食のテーマは
「学年主任に向けた給食」です。
三浦先生が大好きなお肉をたくさん
使った「ハンバーグ」が特徴です!!
普段からの感謝の気持ちを
今回の給食で伝えたいな
と思います!

総合調理実習（給食）

令和7年10月31日 第12回

テーマ 秋らしく



給食通信

令和7年10月31日

33HR
総合調理実習

令和7年度 第12回
組員3班

作詞：佐藤真和、道原藤枝
作曲：権市蒼真、木村悠也
永田亮統、金澤福生
高橋有里、山一心優

□ さつまいもと栗のご飯
 □ 大根と人参の味噌汁
 □ 鶏もも肉とキノコのホイル焼き
 □ かぼちゃのサラダ
 □ リンごのコンポートヨーグルトかけ

10月も終盤となり寒くなりました。みなさんの給食も今回で最後となります。今回は秋らしい食料をすべての料理に取り入れているのが特徴のメニューとなっております。温かい給食をお腹いっぱい食べて寒い季節を乗り切りましょう。

エネルギー 総量 脂質

915kcal 32.9g 34.3g

menu

- ・ さつまいもと栗のご飯
- ・ 大根と人参の味噌汁
- ・ 鶏もも肉とキノコのホイル焼き
- ・ かぼちゃのサラダ
- ・ リンごのコンポートヨーグルトかけ

エネルギー 総量 脂質
915kcal 32.9g 34.3g

皆さんこんにちは！今日はハロウィンですね。給食のテーマは「秋、ぽかぽか」です。これからどんどん寒くなりますが、温かい給食をお腹いっぱい食べて寒い季節を乗りこえましょう！デザートに使われているリンごは、千切とシナプスオイルです。違いが分かるように、お家で試して調理してみてくださいね！