



給食だより

令和7年4月
河口湖南中学校組合立
河口湖南中学校

新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養のバランスのとれた食事で生徒たちの健やかな成長を支えるとともに、給食を通して様々なことを学ぶ教材となるものです。今年度も、健康的に過ごすための食べ方や感謝の心を育む等、食育を進めていきたいと思います。安全面や衛生面に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。ご理解とご協力をお願ひいたします。

○ 令和7年度 河口湖南中学校の学校給食について ○

栄養のバランスの良い献立作り

主食・主菜・副菜・汁物（一汁2~3菜）を基本に美味しい給食を中心とした献立を作成します。これに成長期に必要な牛乳をつけると栄養価が整います。



地産地消の推進および食文化

国内や山梨県内で生産されている地場産物や食文化についても、伝えていきたいと思います。行事食や郷土食、和食の日等があります。献立表や給食だより・生徒が食べた給食photoは毎月HP給食だよりの欄に掲載しています。



健康食「まごわやさしい給食」

食品の頭文字を1日の中ですべてそろえると、心や体や頭にもよく、長生きができると言われています。



8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」

コツコツと貯金する様に、歯や骨を丈夫にし、運動能力もアップする等、カルシウムの多い食べ物やかみごたえのある食べ物を取り入れていきます。



やまなしさん

「やまなしの食」4月ほうとう

山梨県では、県内で受け継がれる郷土料理のうち、特に次世代への継承に取り組んでいく郷土食等 176品目（167品目+追加9品目）を「やまなしの食」として認定しました。このうち代表的な 47 品目が「特選やまなしの食」として選定されました。河口湖南中学校でも昨年に引き続き、「やまなしの食」として、山梨の食文化を伝えていきたいと思います。

HP「食による地域の魅力再発見事業」～「やまなしの食」の認定～より(一部抜粋)

【特選やまなしの食】47品目リスト

内訳:郷土食:21品目、行事食:9品目、加工食品:6品目、ブランド食:11品目

◎ あけぼの大豆料理	◎ あんびん
幸南町 青梗菜・大豆で作るお出汁 大豆を大きく、密度高く 炒め、椎茸などと一緒に煮が れていて、お出汁が豊富で 旨味たっぷり。お出汁を吸 った豆をそのままお召し上がり ください。	幸川立農町、幸賀町 さわいめんとうらこいし。小豆 を豆乳で煮て、豆乳を落として 皮ごと挽く。挽いた豆を水に 泡立てて煮しめたり、煮 込んだ豆を豆乳で煮しめたり など、豆乳を豆乳で煮しめたり 泡立てたりして豆乳を落とす 工程が特徴です。
◎ ずいき(いちがら)料理	◎ うらじろんじゅう
幸手町、幸手本郷 いわは、イチゴハイビス カなどの園芸を栽培するもので て、その花を用いて、花びらを 泡立てて、一晩寝込んでしま せば、花びらが縮んで、甘く香 ばしくなるんだとか。みやび行 くの時に有名な花、花びらを 泡立てて、花びらを落とすのを	幸手立農町、幸賀町 日本から輸入される花びらを 泡立てて、花びらを落とすのを 泡立てて、花びらを落とすのを 泡立てて、花びらを落とすのを 泡立てて、花びらを落とすのを

河口湖南中学校の給食室のメンバー紹介



栄養教諭1名 丸山明子（管理栄養士）
勝沼から通っています。みんなが心も体も健康で元気に成長できるように、給食を考えています。
(余談ですが趣味はクッキング・歌うこと・Snow Man推し♥・時々ヨガ・甲州市大和町の和太鼓グループで信玄公祭り等で演奏しました。)



調理員11名 土屋英一チーフ・

渡邊文子・三浦清美・勝俣勝安・小
佐野肥世・朝比奈花子・塩見立子・
渡邊葉子・池上真奈美・宮下なる
み・堀内加織 お願いします。

美味しい給食を協力して作ります。しっかり食べて心と体を作りましょう。学校に給食室があるので、見学できます。2と3校時の休みに、実際に給食を作っているところをよく見る事ができます。

給食指導
目標

給食活動の組織作りをしよう ～給食当番の仕事を協力し効率よく行いましょう。

給食の時間は、ただ食事をとるという時間ではありません。給食を通して食事の大切さを知り、よい食べ方や伝統的な食文化を学んだり、クラス全員で協力して準備や片づけをしたりする時間です。これらのことを考えながら、充実した給食の時間を過ごせるようにしましょう。

給食当番のお仕事編



当番以外の準備編



給食の食べ方編

食べ物の命、生産者や調理員さん等に感謝して、いただきます！



後片付け編

ごちそうさまの挨拶やきれいに片付けることで、感謝の気持ちが伝わります。

