

【白川郷学園の学校給食】

地域の特産物を積極的に活用し、安全・安心でおいしい給食づくりをめざしています。

・白川村150周年記念献立



白川村こしひかりともち麦のごはん
合掌豆腐のあげだし
結旨豚フランクと野菜のソテー
結旨豚汁
白川郷プリンの家のなめらかプリン
牛乳



お米日本一コンテストで金賞をいただいたお米です

・8年生が考えた献立

毎年8年生が、家庭科の時間に地域の食材を使用した給食の献立をたて、中学校学校給食選手権に応募します。

令和6年度 献立タイトル「世界遺産の結の恵みをめしあがれ」(学校給食アイデア賞受賞)



枝豆としらすのごはん
石豆腐の合掌焼き
ブロッコリーのおかかあえ
結旨豚肉だんごの汁
すったてプリン
牛乳

中学生に必要な栄養や、村民検診の結果から見える村の健康課題を考慮し、村の特産品をたくさん使用して考えたヘルシー献立です。

令和7年度 献立タイトル「白川 GO! 給食 ～食から持続可能な村づくり～」(応募中)



麦ごはん
結旨豚と石豆腐のみそ焼き
白川野菜畑の雪景色
秋の味覚汁
すったてのレアチーズ風
牛乳

また行きたい(GO)と、思ってもらえる村にするため、地域の食材の魅力たっぷりの献立を考えました。見た目も白川村の自然を意識しています。

【ランチルーム給食】

結クラス week には、全校がランチルームに集まり給食を食べます。異学年と交流し楽しく会話しながら食べると、たくさん食べられ、苦手な食べ物もなぜか(?)パクパク…。教室では残ってしまう児童も、おかわりして食べます。



<低学年の世話をする高学年>

<進んで手伝いをする低学年>

<給食 LP によるランチルームのかざりつけ>



【お知らせ】

この冬も、地域の方からすくなかぼちゃ・大根・キャベツ・白菜など、野菜をたくさんいただきました。

すくなかぼちゃは、みそ汁やスティック揚げに使用しました。すくなかぼちゃの甘味が、料理をよりおいしく仕上げてくれ、「甘くておいしい!」と好評でした。

大根は汁に、キャベツはサラダやみそ炒めに使用し、白菜は中華飯やおひたしに使用しました。中華飯は、大勢の児童生徒がおかわりをし、食缶はからっぽになりました。

元気リーダーの2年生が野菜の栄養を知らせるポスターを作りました。また、野菜が出た日には、給食リーダーの3年生が各クラスにお知らせに行きました。

自分の体の健康のため、そして作ってくださった人や自然の恵みに感謝して、おいしくいただきました。

ありがとうございました。

