



中学生の考えたバランス献立を提供しました！

令和7年11月に梶田中学校の生徒さんが給食センター寺田に職場体験に来ました！調理はもちろん、栄養士の献立作成や食育訪問などを体験し、給食センターの業務について学びました。



栄養士業務の体験として、梶田中学校の生徒さんが考えた献立を、令和8年2月に給食センター檜原第二調理場対象校5校にて、提供しました！



考案者の生徒さんにインタビュー



Q.献立のポイントを教えてください。

A. バランスの良い食事と彩りを意識しました。3色ナムルで彩りを良くしました。唐揚げが人気だと思ったので、主菜に取り入れました。

Q.自分たちで考えた献立が給食に提供されてどうでしたか？

A.実際に提供されて、びっくりしましたが嬉しかったです。献立をつくってよかったなと思いました。



『梶田中 職場体験の生徒さん考案 バランス献立』

- ・ごはん
- ・鶏肉の唐揚げ
- ・3色ナムル
- ・豚汁 ・牛乳

〈クラスメイトからの感想〉

- ・素晴らしいと思いました。
- ・食欲がそそられる献立でうれしいです。
- ・野菜が新鮮な感じがおいしかった。
- ・唐揚げがすごくおいしかった。
- ・同級生が作った献立と聞いて驚きました。

