

定時制通信



宮城県古川工業高等学校

令和2年7月1日発行

令和2年度 生徒大会

6月26日(金)、生徒大会が行われました。コロナ感染防止のため、生徒たちは間隔をあけて着席し、例年よりも時間を短縮しての開催となりました。生徒会行事としては、今年度初めて全校生徒が揃う場となりましたが、主導した生徒会役員たちは落ち着いた様子で、スムーズな進行ができていました。また、今年度の生徒会スローガン「永劫回帰～何事も大切に～」が白板に張り出され、生徒会長が説明も加えて発表しました。



食育週間～みやぎの郷土料理～

6月15日(月)～19日(金)を食育週間として、宮城の郷土料理を取り入れた給食が振る舞われました。

(1) きらずいり (6月15日メニュー)

豆腐を作った時の絞りかす。別名「おから」。切らなくてもよいことから「きらず」と言ったようです。

(2) おくずかけ (6月16日メニュー)

宮城県の代表的な精進料理。野菜や豆腐、油揚げなどをだし汁で煮込み、うーめんを加えてとろみをつけた汁ものです。

(3) ほろぎばっと (6月17日メニュー)

「はっと」は、小麦粉をねって湯上げしたもので、これにきなこをまぶしました。



<メニュー> 908kcal

サラダうどん・笹かまのゆかり揚げ・ほろぎばっと



給食アンケート



今回実施した「給食アンケート」の結果、給食を毎日食べている生徒が76.2%、週2～3回食べている生徒が14.3%で、ほとんど食べていない生徒もいました。給食を食べない理由は、「空腹でない」、「時間が無い」が多かったです。1日に必要なカロリーは、男性で2,300kcal程度、女性で1,800kcal程度です。健康づくりは基本的な生活習慣が大切。生活パターンを見直し、「給食は学校の始まり」と理解して、みんなで楽しく給食を食べましょう。