



報道機関各位

川村中学校・高等学校

「和食の日」に合わせて和食メニューを会食で提供しました



和食メニュー



会食の様子



テーブルマナー指導

来たる11月24日は、「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識する「**和食の日**」ということで、このたび川村学園では、会食（給食）にて和食メニューを提供いたしましたので、ここに、ご案内申し上げます。

1. 川村学園の会食について

本学園では、給食のことを「会食」と呼び、幼稚園から高等学校までの15年間を通して「食育」の充実を図り、健康な身体づくりを目指しています。その歴史は古く、本校創立の年より続いています。

2. 安全（産地の特定・アレルギー対応）

毎月の献立表には、材料の産地を明記し、食材の仕入れにも十分に配慮しながら、安心・安全な食事の提供を行っています。さらにアレルギー疾患のある生徒には、事前に管理栄養士や会食担当者、養護教諭との面談を行い、アレルギー区分表に基づき、個々に適切な対応をしています。

3. 食育の充実

成長著しい時期に必要な栄養のバランス、エネルギー（カロリー）の充足はもちろんのこと、行事食や彩りなどにも配慮したメニューを作成しています。このたびは「和食の日」に合わせて、十六穀ごはんを主食に、豚肉の塩麴焼き、もやしのおかか和え、吉野汁、いもようかんをおかずとした、和食メニューを提供いたしました。

校章入りのカトラリーもあり、その時のメニューに応じて正しいマナーが身につけられるよう、ホテル椿山荘東京やリーガロイヤルホテルなどのホテルで本格的なテーブルマナーの指導も行っています。

プレスリリースに関するお問い合わせ先

学校法人 川村学園 入試広報室（担当：原田）

電話：03-3984-7707 E-mail：harada@kawamura.ac.jp