



昼食のセットメニューは400円。副菜にも新鮮な野菜をたっぷり使い、栄養バランスの良いメニューを提供しています。



実習を通して食の大切さを学ぶ

「体験的に学ぶこと」を大切にする教育方針は、食の学びでも活かされています。栄養

たものを使用しています。生徒の「食べたい！」気持ちにこたえるため、栄養面だけでなく見た目も重視。様々な色の食材を使い、見て楽しく食べておいしい料理を提供しています。五味五色を取り入れつつ、1皿または1食で3大栄養素の炭水化物、たんぱく質、脂質がバランス良くとれるよう工夫しています。



瀧野川女子学園が目指しているのは、好きなことを思いやり抜き、社会で活躍貢献できる心と力を身につけること。1926年の創立以来、自分の望む人生を手に入れるための心の成長を導くことを重視しています。2010年からICT化に取り組み最先端の教育を進める一方、健全な心を育むために欠かせない食育にも力を入れています。学園直営の食堂では、栄養バランスを考えつつ見た目も華やかなランチの他、スイーツも大人気！ 皆の憩いの場となっています。

日替わりランチや
カフェメニューが充実！

瀧野川女子学園中学高等学校



ランチも！スイーツも！

ランチは、定番のグランドメニューに加え日替わりメニューを用意。日替わりの1例を挙げると、ハンバーグステーキ、ローストビーフ丼、チーズメンチカツ、ビビンバ、さばの塩焼き……と和洋を取り混ぜた料理が並んでいます。また、週に一度の「麺の日」には上海風焼きそばやタイ風の焼きそば・パッタイが、「パンの日」にはチキンタルタルバーガーやバインミーが登場。バリエーション豊かなメニューに、何を食べようか目移りしてしまいます。

放課後の「カフェメニュー」も充実しています。オムライスや季節の Pasta などの食事をはじめ、パンケーキプレートやパフェ・バナナスプリット、デザートクレープなど養分の知識など基礎をしっかりと理解した上で、現代の食に関する問題点などに触れ、その解決法を考える授業を展開。様々な角度から食の大切さを学んでいます。

調理実習の授業は、自分で調理して試食し味わうことで、食に対し広く興味を持つてほしいというのが目的。生徒からは、「調理は苦手だったけれど、自分にもできると自信が持てた」「食に興味を持てなかったけれど、授業を受けて食べるものを選ぶ大切さと楽しさを知った」などの声が寄せられ、なかには「食に興味がない学生に食の大切さを教えた」と家庭科の教員を目指す生徒もいます。さらに、選択制のゼミの授業では、学園の食堂を営む料理長から、飲食店のマネージメントやコンセプトの決定、メニューの考案、試作までを学ぶことができます。創造性と起業家精神を養いながら、将来の仕事につながる実践的な授業を行っています。

創造性教育を推進

2015年度から、中高全学年で「創造性教育」を進めています。体験的・実践的な学びの中から世の中になかったサービスやものを創り出し、社会に新しい価値を提供できる力を育む教育です。



調理実習の授業を通して様々な食文化が学べます。



「女性が望むような人生を手に入れることができる学校を」——創立者のこの思いの通り、自分が思い描く未来を実現へと導いてくれる瀧野川女子学園で、夢を叶える一歩を踏み出ませんか？

が人気。友達とスイーツを食べながらおしゃべりしたり一緒に遊んだり……。リラックスして楽しい時間が過ごせます。食材には徹底してこだわり、野菜は当日仕入れた国産のものを、お米は特別栽培の低農薬のものを使用しています。加工食品はどこの工場で作られたかわかるものを選び、なま卵はサルモネラ菌を殺菌処理し

