




# R5年度学校の四季&給食NEWS






Copyright (c) 2023/04/1大阪府立交野支援学校 小・中・高等部 All rights reserved.



このページの無断転載は禁止します。

<p>2月26日 (月)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！ ハンガリー編</p> 	<p>今月の世界の料理はハンガリーでした。ゲヤーシュはパプリカの風味が効いた牛肉と野菜の煮込み料理だそうです。ハンガリーでは、パプリカは欠かすことのできない食材のようです。独特の風味がしましたがみんなよく食べていましたね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン</li> <li>・ゲヤーシュ</li> <li>・カラフルサラダ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	--	---	---	---

<p>2月9日 (金) 2月22日 (木)</p>	<p>ヤクルト食育コラボ授業</p>	 <p>千成ヤクルト販売株式会社から講師の先生に来ていただき、2月9日(金)に中学部1年生、2月22日(木)に小学部2年生へ出前授業をしていただきました。おなかの健康についてしっかりとお話を聞きました。小腸の長さはなんと6m！実際に模型を触って長さを体感しました！おなかの体操はヤクルトマンと一緒に！みんなノリノリでした♪ヤクルトマンとも仲良くなれましたね！</p>
---------------------------------------	--------------------	--

<p>2月6日 (火)</p>	<p>地産地消献立！</p> 	<p>今年度も地産地消ということで、12月と2月は交野市で採れた野菜を給食で使用しています！今日の献立では、交野産キャベツと人参を使用しています。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・豚じゃが</li> <li>・キャベツのおかか和え</li> <li>・牛乳</li> </ul>	<p>地産地消</p> 
---------------------	--	---	--	---

<p>2月5日 (月)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 石川県</p>	<p>今月の郷土料理は石川県です。治部煮は、金沢を代表する郷土料理(加賀料理)です。治部煮の特徴は、肉に小麦粉(または片栗粉)をまぶして煮ることと、わさびを添えて食べることだそうです。名前の由来は、煮るときにジブジブと音を立てるから治部煮と呼ぶようになったという面白い説もあります。栄養価が高く寒い冬に温まるメニューですね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鱈のゆずみそがけ</li> <li>・治部煮</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
---------------------	-----------------------------	--	--	---

<p>2月2日 (金)</p>	<p>節分献立！</p> 	<p>2月3日は節分の日！今日は1日早いですが節分にちなんだメニューが登場しました。大豆やイワシは、かたかたり骨があったりとなかなか食べにくいので、大豆は水煮を使った大豆ご飯、イワシはつみれにしてつみれ汁として取り入れました。節分のイラスト付きのたまごボーロもついて節分らしさを楽しみました。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆ごはん</li> <li>・いわしのつみれ汁</li> <li>・レモンサラダ</li> <li>・たまごボーロ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
---------------------	--	--	--	---

# 学校給食週間の交流給食！

楽しいね！交流給食！みんないつもと違う雰囲気で大喜びでした！

1月29日  
(月)  
～  
2月9日  
(金)

事務室からは、部長さんと栄養教諭、調理人さんが交流給食に参加しました。



部長さんは特等席で給食です！

校長先生と一緒にです！



教頭先生も交流給食に参加しました！



1月30日  
(火)

だしのひみつ



高等部3年生の暮らしの授業で、だしについてお話ししました。給食のだしに使っているのはかつおと昆布です。かつお節はいい匂い！と人気でした。かつおと昆布を使って実際にだしをとってみると、美味しそうないい匂いがしましたね。給食にも、みそ汁や煮物など、かつおと昆布のだしを使った料理がたくさん出るので味わって食べてくださいね。

## 学校給食週間！



1月29日(月)～2月2日(金)は交野支援学校の給食週間です！今年のテーマは、3色食品群！「エネルギーのもとになる」「体をつくるもとになる」「体の調子を整えるもとになる」です。給食週間の献立をみんなで決めました。  
**★みんなで決めた献立！**

(赤) 1月29日(月)  
★ 手作りハンバーグ

(黄) 1月30日(火)  
★ きなこ揚げパン

(赤) 1月31日(水)  
★ 鮭のしょうゆ焼き


(緑) 2月1日(木)  
★ アップルジュース



(緑) 2月2日(金)  
★ れんこんサラダ






楽しかったね！給食週間！投票した献立が登場してたかな？みんなで選んだ給食は、ぜんぶ美味しかったですね (^^)









<p>1月18日 (木)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう! 岩手県</p>	<p>今月の郷土料理は岩手県の献立でした。いものこ汁は、里芋が主役のきのこや野菜などがいっぱい入った具だくさんの汁物です。鶏の照り焼きも付きごはんが進む献立でしたね。ご馳走さまでした!</p>	<p><b>献立!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いものこ汁</li> <li>・鶏の照り焼き</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	-----------------------------	--	--	--



<p>1月17日 (水)</p>	<p>給食で世界を巡ろう! 中国編</p> 	<p>家常豆腐は厚揚げと野菜を炒め煮にして、テンメンジャンで味付けした中国の家庭料理です。ごはんによく合う味付けで、ごはんにのせて食べても美味しかったですね! 春雨の中華和えは、お酢がきいてさっぱりとした味付けでした。</p>	<p><b>献立!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・家常豆腐</li> <li>・春雨の中華和え</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	---	---	--	---


<p>1月12日 (金)</p>	<p>ヤクルト食育ワークショップ 授業!</p>	<p>千成ヤクルト販売株式会社から講師の先生に来ていただき、小学部4~6年生のみなさんへ、おなかの健康についての授業をしていただきました。良いうんちを出すために大切なことや、うんちの作り方について教えてもらいました。みなさんとても集中してお話を聞くことができました。お話の後にはヤクルトマンが登場! 音楽に合わせて、ヤクルトマンと一緒におなかの体操をして楽しかったですね! 「早ね早おき 朝ごはん 朝うんち!」で健康に冬を乗り切れるといいですね!</p>	
----------------------	--------------------------	---	--


<p>1月11日 (木)</p>	<p>非常食の献立!</p> 	<p>非常食を使った献立ということで、非常時に備えて交野支援で備蓄している救給カレーが登場しました。鶏のマスタード焼きと白菜コンソメスープもつきボリューム満点の給食でした。この機会に非常時の持ち物リストの見直しも行っておくといいですね!</p>	<p><b>献立!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・救給カレー</li> <li>・鶏のマスタード焼き</li> <li>・白菜コンソメスープ</li> <li>・cup アガロー(りんご)</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	--	--	---	---


<p>1月10日 (水)</p>	<p>お正月の献立!</p> 	<p>3学期の給食初日は、お正月の献立としてブリと白玉雑煮が出ました。揚げたブリに甘めの胡麻だれが良く合って、子どもたちにも大人気でした。白玉雑煮は、お餅の代わりに白玉団子が入り白みそ仕立ての関西風! とっても美味しかったですね。</p>	<p><b>献立!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・ぶりのごまだれがけ</li> <li>・白玉雑煮</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	--	---	--	---


<p>12月21日 (木)</p>	<p>クリスマス献立!</p> 	<p>今日の給食は、みんなが心待ちにしていたクリスマスメニューです! クリスマスと言えばチキンですね。北米では七面鳥のロースト、ヨーロッパではガチョウのローストが好まれるそうです。給食では、ローストチキンにピラフとミネストローネ、デザートにはサンタのおくりもの(チョコムース)が付きまして! そしてクリスマスバージョンのアシドミルクもあり豪華な献立でした。とっても美味しかったですね!</p>	<p><b>献立! (緑)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ピラフ</li> <li>・ローストチキン</li> <li>・冬野菜ミネストローネ</li> <li>・サンタのおくりもの(チョコムース)</li> <li>・アシドミルク</li> </ul> 	  <p>蓋をあけると...</p>
-----------------------	---	--	---	--

<p>12月18日 (月)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！ トルコ編</p> 	<p>世界三大料理の1つであるトルコ料理が給食に登場しました！ケバブは、肉を使った焼き料理のことです。トルコはイスラム圏なので、肉は羊肉や鶏肉を使う事が多いようです。トルコ風になんじんスープは、ペーストした人参が沢山使われていましたが、牛乳が入っているので人参の味もあまりめだたず、美味しかったですね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン</li> <li>・鶏肉のケバブ</li> <li>・トルコ風になんじんスープ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
-----------------------	--	---	---	--



<p>12月13日 (水)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 福岡県</p>	<p>今月の郷土料理は福岡県です。沢煮碗の由来ですが、昔は『多い』ということを『沢』と呼んでおり『沢』には①野菜が沢山入っている。②薄味付け。③千切りの具が沢の水の流れに見えるといった3つの意味があるそうです。沢煮碗とは沢山の千切りの具が入った、あっさり味の汁物だそうです。給食では生姜も入り、さっぱりとした口あたりでおいしかったですね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鯖の酒粕煮</li> <li>・沢煮碗</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
-----------------------	-----------------------------	---	---	---

<p>12月6日 (水)</p>	<p>小学部1年生お楽しみ献立！</p>	<p>今日の給食は今年最後のお楽しみ献立でした。選ばれたのは、やはりみんなが大好きな鶏のから揚げ！そしてお楽しみ献立ということで、ポークカレーも付きました。その上デザートにはぶどうゼリー、牛乳では無くオレンジジュースも付きとっても豪華な給食となりました。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポークカレー</li> <li>・鶏のから揚げ</li> <li>・ぶどうゼリー</li> <li>・サンキスト100%オレンジ</li> </ul>	
----------------------	----------------------	---	---	---

<p>11月30日 (木)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 山形県</p>	<p>山形県の献立として「いも煮」が登場しました。牛肉と里芋たっぷりのいも煮は牛肉のうま味とやわらかく煮込まれた里芋がよくあっていました。いも煮は山形県の名物で、秋になると欠かせない料理だそうです。寒い日にぴったりな料理でしたね！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いも煮</li> <li>・白菜の昆布和え</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
-----------------------	-----------------------------	---	---	--

<p>11月24日 (赤) (金)</p>	<p>中学部1年生お楽しみ献立！</p>	<p>今日はみんなが楽しみにしているお楽しみ献立でした！交野の手作り昆布ふりかけは本当に美味しいです！白ご飯が進みましたね。そして米粉シチューはなめらかで優しいお味！スパイシーポテトはほんのり辛くて大人の味？かな？りんごゼリーにオレンジジュースも付き豪華な献立に子どもたちも大満足の様子でした。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白ご飯</li> <li>・スパイシーポテト</li> <li>・米粉のシチュー</li> <li>・手作り昆布ふりかけ</li> <li>・りんごゼリー</li> <li>・サンキスト100%オレンジ</li> </ul>	
---------------------------	----------------------	---	--	---

<p>11月21日 (火)</p>	<p>校内の紅葉！</p>	 <p>希望の坂ではカエデが見事に紅葉しました。また校舎裏ではイチョウやサクラの木が赤や黄に染まっています。自転車置き場横の花壇では技師さんが愛情たっぷりに育ててくれた可愛いお花たちが、見事に花を咲かせていました！</p>		
-----------------------	---------------	---	--	--

<p>11月7日 (火)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！ フランス編</p> 	<p>プロバンス料理とは、フランス南部の地方料理で、主にトマト・にんにく・オリーブオイルが使われている料理だそうです。にんにくのいい香りがただようトマトソースがかかった「白身魚のプロバンス風」は優しいお味でした。「ポトフ」も野菜やウインナーなど具がたっぷり美味しくかったですね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン</li> <li>・白身魚のプロバンス風</li> <li>・ウインナーポトフ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	---	---	---	---

**10月31日 (火)**

**ハロウィン 献立!**





**献立!**


- ・コッペパン
- ・パンプキンシチュー
- ・豆ツナサラダ
- ・牛乳



今日は年に一度のハロウィン！給食では、ハロウィン献立を楽しみました。パンプキンシチューは、ハロウィンにぴったり！まろやかで美味しかったですね。そして給食の配膳台には、今年もハロウィンの飾りが...栄養教諭の先生と調理人の方々が頑張ってくれたようです。「可愛い」と子どもたちからも好評のようでした。

**給食週間 えいようせんたいしょくレンジャー!**


10月18日に中学部、20日と27日に小学部、27日に高等部で食育の授業を行いました！今回は献立投票期間に合わせて3色食品群の勉強をしました。えいようせんたいしょくレンジャーが登場して、赤・黄・緑の食べ物のはたらきを教えてもらったり、みんなで一緒に体操をしたりしました。毎日の給食には必ず赤・黄・緑の食べ物が入っています。そして、3つの色の食べ物をそろえて食べると、バランスの良い食事になることもレンジャーから教えてもらいましたね。給食でも、赤・黄・緑の食べ物を探しながらしっかり食べてください！



**10月26日 (木)**

**1階自動扉前の和 (KAZU) ガーデン!**


校長先生と技師さん手作りの和 (KAZU) ガーデンにハロウィンのかぼちゃの飾りが登場しました。大きなかぼちゃは、すっかりハロウィン気分!! 毎日子どもたちや、来客を楽しませてくれます!



**10月26日 (木)**

**給食週間 みんなで作る献立!**

1月29日(月)～2月2日(金)は交野支援学校の給食週間です！今年のテーマは、3色食品群! 「エネルギーのもとになる」「体をつくるもとになる」「体の調子を整えるもとになる」です! どちらのメニューが食べたいか投票で決まります。まだ少し先ですが、どちらが採用されるか今から楽しみです。




**10月26日 (木)**



**高等部1年生お楽しみ献立!**


今日の給食はみんなが楽しみにしていたお楽しみ献立でした! 子どもたちが大好きな鶏のから揚げが登場! 美味しすぎて教頭先生が交野から揚げと名付けた鶏のから揚げは、本当に美味しかったですね。また、デザート人気ナンバー1のこだわり極みプリンも付き大満足の給食でした!



**献立!**



- ・ピラ
- ・鶏のから揚げ
- ・コールスローサラダ
- ・こだわり極みプリン
- ・アップルジュース






<p>10月17日 (火)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！ ブラジル編</p> 	<p>今月の世界の料理はブラジルの献立でした。ブラジルの献立は聞き慣れないメニュー名ですが、カンジャとは、汁（スープ）のことで、鶏もも肉にキャベツや人参などの野菜と玄米が入り、日本で言う雑炊のようなものです。フェイジョアードとは、豆と豚肉、牛肉を煮込んだ料理です。給食では大豆、ひよこ豆、ウイナーをケチャップやソースで野菜が柔らかくなるまで煮込み甘辛く仕上げました。世界の料理！！次回はどこの国が楽しみですね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズパン</li> <li>・カンジャ</li> <li>・フェイジョアード</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
-----------------------	---	---	---


<p>10月11日 (水)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 愛知県</p>	<p>愛知県の献立として「ひきずり」が登場しました！鶏肉をすき焼き鍋でひきずるようにして食べたことが名前の由来だそうです。すき焼き風の味付けで食べやすく、子どもたちにも好評でした。みんなが大好きな手作り昆布ふりかけも付きボリュームたっぷりの献立でしたね。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・ひきずり</li> <li>・ほうれん草のなめたけ和え</li> <li>・手作り昆布ふりかけ</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
-----------------------	-----------------------------	---	---

<p>9月29日 (金)</p>	<p>お月見献立！</p> 	<p>今日は十五夜です！給食ではお月見の献立を楽しみました。別名「芋名月」ともいわれるこの日には、里芋やお団子を食べる習慣があります。給食ではお汁の中に白玉団子が入っていましたね。デザートにはとっても可愛いお月見ゼリーが登場！みんな嬉しそうに食べていました。今夜は、一年で最も美しいとされている満月です。是非ご鑑賞ください。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・ほっけの幽庵焼き</li> <li>・団子汁</li> <li>・お月見デザート</li> </ul> 
----------------------	---	--	---

<p>9月26日 (火)</p>	<p>非常食の献立！</p> 	<p>非常食を使った献立ということで、非常時に備えて交野支援で備蓄している救給カレーが登場しました。ローストチキンとコンソメスープもつきボリューム満点の給食でした。この機会に非常時の持ち物リストの見直しも行ってください！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・救給カレー</li> <li>・ローストチキン</li> <li>・コンソメスープ</li> <li>・牛乳</li> </ul> <p>救給カレーを器にあける</p> 
----------------------	--	--	--

<p>9月15日 (金)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！ メキシコ編</p> 	<p>今日の世界の料理はメキシコでした。アロス・アラ・メヒカーナは、コンソメスープで炊くトマト味のピラフだそうです。チリコンカルネは、ひき肉とタマネギを炒め、そこにトマト辛味のチリパウダー、豆類を加えて煮込んだものです。どちらも家庭ではなかなか味わえない献立でしたね！給食では毎日色々なお料理が登場するので楽しみです。ご馳走さまでした。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アロス・アラ・メヒカーナ</li> <li>・チリコンカルネ</li> <li>・マッシュポテト</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
----------------------	---	--	--

<p>9月12日 (火)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 新潟県</p>	<p>今月の郷土料理は新潟県の献立でした。けんちゃん汁はよく聞きますが、新潟県では「けんちゃん汁」と言うそうです。具たくさんでお腹いっぱいになりましたね！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鑪の西京焼き</li> <li>・けんちゃん汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
----------------------	-----------------------------	---	---

<p>7月18日 (火)</p>	<p>高等部2年生お楽しみ献立！</p>	<p>今日の給食は、今学期最後のお楽しみ献立でした。みんなが大好きな牛めし！お肉が柔らかくてとっても美味しかったですね。お楽しみ献立ということで、さらに鮭の塩焼きと豚汁が付き、ボリューム満点！デザートにはチョコムースもあり大満足の給食でしたね。ご馳走さまでした！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛めし</li> <li>・鮭の塩焼き</li> <li>・豚汁</li> <li>・チョコムース</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
----------------------	----------------------	---	---

7月13日  
(木)

とうもろこしの皮むき体験！



小学部2・6年生、高等部2・3年生G1クラスでとうもろこしの皮むき体験の授業を行いました。皮をとるのには力が必要ですが、先生と協力して丁寧にむきました。とうもろこしの“ひげ”もきれいにとりました！学校 みんなに美味しく食べてもらおうと、みんなで頑張るとてもきれいにむくことができました！次の日の給食で「とうもろこしの塩ゆで」にして、全学年でいただきます。

楽しいね！



7月12日  
(水)

給食で世界を巡ろう！  
韓国編



今月の世界の料理は韓国でした。今回は、鯖の韓国風煮とトックが登場！トックは「トツ」は餅「ク」は汁の意味。韓国では、お正月に雑煮風にして食べるのが一般的だそうです。うるち米でできていて、韓国のおもちと言われています。子どもたちからも大人気だったようですね。

献立！

- ・ごはん
- ・鯖の韓国風煮
- ・トック
- ・牛乳

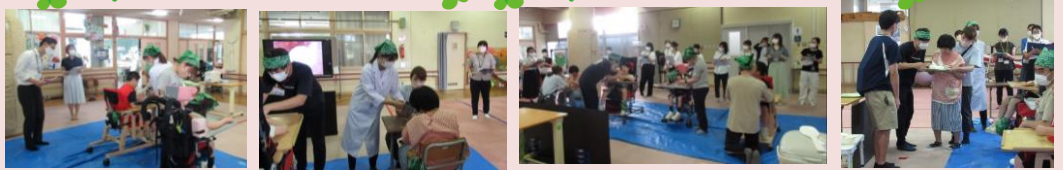
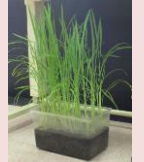


7月11日  
(火)

「お米も生きている」



小学部6年生で、食育の研究授業を行いました。小学部6年生は、お米作りが今年で3年目です！今年度も“種もみ”からお米作りを学んでいます。今回の授業では、みんなで育てている稲の成長を見てから、米とぎ、おにぎり作りを行いました。にぎったおにぎりは、担任の先生にプレゼント！「ありがとう。」と言ってもらえて嬉しかったですね。頑張った水やりをしているお米、秋に収穫するのが楽しみです！



7月7日  
(金)

七夕献立！



今日は七夕の献立が登場！七夕汁と七夕ゼリーを楽しみました。七夕汁はそうめんを天の川に、オクラを星にみたてたお汁です。鯖の西京焼き、七夕汁はごはんが進む献立でしたね。そして七夕ゼリーには星型のゼリーも入り七夕にピッタリのメニューとなりました。

献立！

- ・ごはん
- ・鯖の西京焼き
- ・七夕汁
- ・牛乳
- ・七夕星ものがたり(ゼリー)



ゼリーの蓋をあけると...！

7月6日  
(木)





日本の郷土料理を知ろう！  
沖縄県


今月の郷土料理は沖縄県でした。沖縄と言うとやはりゴーヤですね。今日の献立ではゴーヤのかき揚げが登場しました。ゴーヤにかぼちゃ、玉葱にコーンが入ったかき揚げは、かぼちゃとコーンの甘味でゴーヤ独特の苦味が抑えられ、しかもカリカリ！とっても美味しかったですね。ゴーヤ嫌いの子どもたちも食べられたかな？



献立！



- ・ごはん
- ・ゴーヤのかき揚げ
- ・豚肉と茄子の味噌煮
- ・牛乳






<p>6月29日 (木)</p>	<p>給食試食会！</p> 	  <p>本日、栄養士による年1回の給食試食会が行われ5名の保護者の方々が参加されました。栄養士からの講話では、衛生面に配慮していることや、段階食について手作りにこだわっていることをお伝えしました。また段階食の試食もしていただき充実した給食試食会になりました。保護者の方からは、「毎日こんなに美味しい給食を食べることができるのはとても嬉しいです。」また段階食に関しては、「家ではこんなに丁寧に作れないからありがたいです。」とお褒めの言葉を沢山いただきました。毎日子どもたちが食べている給食を試食できるよい機会なので、次回も多くの保護者の方に来ていただきたいと思います。</p>	<p>(本日の献立！)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鮭のしょうゆ焼き</li> <li>・キャベツのみそ汁</li> <li>・ももゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>  <p>交野の給食は、基本食・軟菜食(やわらか煮)・カタ食(やわらか煮きざみ)・ペースト・ムースの5段階に分かれています！</p>
----------------------	---	---	--

<p>6月20日 (火)</p>	<p>中学部2年生お楽しみ献立！</p>	<p>今日の給食は、中学部2年生のお楽しみ献立でした。子どもたちが大好きなから揚げが登場しみんな大喜び！教頭先生も交野の給食のから揚げが大好きなようで、「交野から揚げ」と名付け、「交野から揚げは本当に美味しい」と言いながら食べていました。豚汁にココアぶどう、アップルジュースも付いたお楽しみ献立にみんな大満足のような様子でした。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白ごはん</li> <li>・鶏のから揚げ</li> <li>・野菜たっぷり豚汁</li> <li>・ココアぶどう</li> <li>・アップルジュース</li> </ul>	
----------------------	----------------------	--	--	---

<p>6月2日 (金)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！中国編</p> 	<p>家常豆腐は厚揚げと野菜を炒め煮にして、テンメンジャンで味付けした中国の家庭料理です。ごはんによく合う味付けで、ごはんのにせて食べても美味しかったです！パンサンサーは中華風の春雨の和え物で、お酢がきいてさっぱりとした味付けでした。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・家常豆腐</li> <li>・パンサンサー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
---------------------	--	---	--	--


<p>5月30日 (火)</p>	<p>小学部3年生お楽しみ献立&amp;ハンガリーの献立！</p> 	<p>今日の給食は、お楽しみ献立がハンガリーの献立でした！年に一度だけ登場するハンガリー料理のグヤーシュが食べたいなんてすごいですね！パプリカパウダーをたっぷり使った独特の風味がお気に入りなのかな？揚げパンにれんこんサラダ・ココアいちごにオレンジジュースも付きボリュームたっぷりの給食にみんな大満足のような様子でした。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げパン</li> <li>・グヤーシュ</li> <li>・れんこんサラダ</li> <li>・ココアいちご</li> <li>・サンキスト100%オレンジ</li> </ul>	
----------------------	---	---	---	---



<p>5月17日 (水)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！奈良県</p>	<p>今日の献立は、奈良県の郷土料理でした。奈良茶めしは、番茶で色を付け大豆と一緒に炊きました。よしの汁は、くず粉でとろみをつけました。奈良県の吉野山が葛の産地であることから、すまし汁にくず粉を溶いてとろみをつけた汁を「吉野汁」と呼ぶそうです。とっても美味しかったですね。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・奈良茶めし</li> <li>・よしの汁</li> <li>・小松菜のじゃこ和え</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	------------------------	--	---	---


<p>5月10日 (水)</p>	<p>美味しかったね！そら豆</p> 	<p>小学部5・6年生がむいてくれたそら豆が給食に登場しました！「おいしい！」「おいしくて1番に食べおわたったよ！」とうれしい声がたくさん聞こえてきました。今後も旬の食材を積極的に給食に取り入れていきたいと思えます。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッパン</li> <li>・タンドリチキン</li> <li>・野菜コンソメスープ</li> <li>・そら豆の塩ゆで</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	--	--	---	---



<p>5月9日 (火)</p>	<p>そら豆さや むき体験！</p> 	 <p>小学部5・6年生で、そら豆のさやむき体験を行いました！調理員さんのお手伝いということで、みんな気合十分です！まずはそら豆をさわってみて...その後はひたすらみんなでむいていきました。なんと10kg以上のそら豆をむくことができました。</p> <p>明日の給食に登場しまーす！</p> <p>むき方の説明です！</p> <p>みんな豆むきに夢中です！</p>
---------------------	--	---

<p>5月9日 (火)</p>	<p>元気いっばいのアマリス！</p>	<p>今年もアマリスの花が綺麗に咲きました。正面玄関へ向かう階段を上ると真っ赤なアマリスが元気よくお出迎えしてくれます。また玄関入口の小さなガーデンでは、校長先生が愛情たっぷりに育てられた多肉植物の寄せ植えがとってもお洒落！沢山のお花たちは、毎日子どもたちや訪問客を癒してくれています。</p> 
---------------------	---------------------	--

<p>5月2日 (火)</p>	<p>端午の節句 献立！</p> 	<p>今日は、少し早いですが、子どもの日の献立でした。たけのこごはんには鮭の塩焼き、けんちん汁にこいのぼりを型どったゼリーもついて、ひと足早く端午の節句を楽しみました。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たけのこごはん</li> <li>・鮭の塩焼き</li> <li>・けんちん汁</li> <li>・こいのぼりゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
---------------------	--	--	--

<p>4月28日 (金)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 石川県</p>	<p>今月の郷土料理は石川県です。治部煮は、金沢を代表する郷土料理（加賀料理）です。治部煮の特徴は、肉に小麦粉（または片栗粉）をまぶして煮ることと、わさびを添えて食べることだそうです。名前の由来は、煮るときにジブジブと音を立てるから治部煮と呼ぶようになったという面白い説もあります。とっても美味しかったですね！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・治部煮</li> <li>・きんぴら炒め</li> <li>・牛乳</li> </ul> 
----------------------	-----------------------------	---	--

<p>4月27日 (木)</p>	<p>交野支援のお花たち！</p>	 <p>希望の坂ではツツジがきれいに咲きはじめました。玄関入口には手造りの小さなガーデンがあり、トレリスには四季折々のお花が綺麗に飾られています。また、保健室前には、校長先生と技師さんによる寄せ植えがみごとに花を咲かせていました。愛情たっぷりに育てられた沢山のお花は、毎日児童・生徒や訪問客を楽しませてくれます！</p> <p>正門前！</p> <p>玄関前ガーデン！</p> <p>希望の坂！</p> <p>保健室前！</p>
----------------------	-------------------	--

4月24日  
(月)

非常食の献立！



非常食を使った献立ということで、非常時に備えて交野支援で備蓄している【救給カレー】が登場しました。初めて食べる救給カレー！「甘い・味が濃い・思っていたより美味しい」とみなさまから色々なご意見をいただきました。今日は、豚汁に和え物、ヨーグルトもつき栄養たっぷりの給食でした。この機会に非常時の持ち物リストの見直しも行っておくといいですね！

献立！

- ・救給カレー
- ・豚汁
- ・切干大根の和え物
- ・コアコア
- ・牛乳



4月18日  
(火)

入学・進級  
お祝い献立！



14日金曜日からは高等部・17日月曜日は中学部と順に給食が始まり、今日で全学部の給食がはじまりました。小学部1年生のみんなは、交野支援の給食は初めてですね。交野の給食はとっても美味しいですよ。今日の献立は、入学・進級お祝い献立ということで、いちごのお祝いケーキが付いていました。給食時間を楽しみながらしっかり食べてくださいね！

献立！

- ・ピラフ
- ・ローストチキン
- ・コンソメスープ
- ・いちごのお祝いケーキ
- ・牛乳



箱をあけると...!

