










# 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>7月7日 (金)</p>	<p>七夕献立！</p> 	<p>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。鱈の西京焼き、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。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鱈の西京焼き</li> <li>・七夕汁</li> <li>・牛乳</li> <li>・七夕星ものがたり(ゼリー)</li> </ul> 	  <p>ゼリーの蓋をあけると...!</p>
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


<p>7月6日 (木)</p>	<p>日本の郷土料理を知ろう！ 沖縄県</p>	<p>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？</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・ゴーヤのかき揚げ</li> <li>・豚肉と茄子の味噌煮</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
---------------------	-----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------



<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名の保護者の方々に参加されました。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><b>(本日の献立！)</b></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)・カット食(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！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><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げたてから揚げ</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、ごはんにのせて食べても美味しかったです！パンサンス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><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・家常豆腐</li> <li>・パンサンスー</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？揚げパンにれんコンサラダ・コア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にでした。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げパン</li> <li>・グヤーシュ</li> <li>・れんコンサラダ</li> <li>・コアコアいちご</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><b>献立！</b></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ひます。</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッパパン</li> <li>・タントリーチキン</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> 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">   <p>わき方の説明です！</p> </div> <div style="width: 45%;">   <p>みんな豆むきに夢中です！</p> </div> </div> <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もむいていきました。なんと10kg以上のそら豆をむくことができました。</p> <div style="text-align: right;"> <p>明日の給食に登場しまーす！</p>  </div> 
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>5月9日 (火)</p>	<p>元気いっばいのアマリリス！</p>	<p>今年もアマリ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、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>4月24日 (月)</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。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！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・救給カレー</li> <li>・豚汁</li> <li>・切干大根の和え物</li> <li>・コアオ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

<p>4月18日 (火)</p>	<p>入学・進級お祝い献立！</p> 	<p>14日金曜日から高等部・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！</p>	<p><b>献立！</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ピラフ</li> <li>・ローストチキン</li> <li>・コンソメスープ</li> <li>・いちごのお祝いケーキ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	 <p>箱をあけると...!</p> 
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------