R6年度学校の四季&給食NEWS

Copyright (c) 2024/04/1大阪府立交野支援学校 小・中・高等部 All rights reserved. このページの無断コピーは禁止します。

このページの無断コピーは禁止します。



小学部3年 生お楽しみ 献立! 今日の給食は小3のお楽しみ献立でしたが小3とは思えないリクエストにビックリ!!鮭の幽庵焼きと豚汁が登場しました。どちらも白ごはんが進む大人の献立でしたね。お楽しみということで、こだわり極プリンとジョアも付き豪華な献立にみんな大満足のようでした。

献立!

- ・白ごはん
- ・鮭の幽庵焼き
- -豚汁
- ・こだわり極プリン
- ・ジョア プレーン



5月20日 (月)

給食で世界 を巡ろう! トルコ編



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、人参嫌いの人も美味しくいただけたようです。

献立!

- ・ピラス
- ・鶏肉のケバブ
- トルコ風にんじんスープ
- ・サンキスト100%オレンシ



5月15日 (水)

元気いっぱ いのアマリ リス! 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が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!是非ご鑑賞ください!



5月15日 (水)

交野支援の お花たち!



正門前では、四季折々のお花が満開です。自動扉前の和ガーデンでは、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!





5月13日 (月)

日本の郷土 料理を知ろ う! 奈良県 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。

献立!

- ・奈良茶めし
- ・鰆の西京焼き
- ・よしの汁
- •牛乳



4月16日 (火)

入学・進級 お祝い献 立!



12日金曜日から高等部、15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!

