

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。

<p>7月11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よね。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れたかな？</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ゴーヤのかきあげ ・きのこレタススープ ・ソファールレモン ・牛乳 	
----------------------	-----------------------------	--	---	--



<p>7月9日 (火)</p>	<p>高等部2年生お楽しみ献立！</p>	<p>今日の給食はお楽しみ献立でした！たけのごはんに豚汁、手作りハンバーグが登場しました。デザート人気No.1の極みプリンとアップルジュースまでついた豪華な給食に「さすがお楽しみ献立！」とみんな大満足の様子でした。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たけのごはん ・豚汁 ・手作りハンバーグ ・個包装トマトケチャップ ・こだわり極みプリン ・アップルジュース 	
---------------------	----------------------	---	--	--


<p>7月5日 (金)</p>	<p>七夕献立！</p>	<p>栄養教諭の先生が心を込めて作成された織姫さまと彦星さまです！「七夕伝説」発祥の地と呼ばれている交野市！天野川にかかる逢合橋では、織姫さまと彦星さまが、年に一度の再会を果たすと言われているそうです。今年は再開できるかな？</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆ごはん ・プチ星のコロッケ ・七夕汁 ・七夕星ものがたり(ゼリー) ・牛乳 	
---------------------	--------------	--	--	--



今日は2日早いですが七夕の献立が登場！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。大豆ごはんにも、みんなが大好きな可愛いプチ星のコロッケもついていましたね。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>7月4日 (木)</p>	<p>給食で世界を巡ろう！ 韓国編</p>	<p>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。うるち米できていて、韓国のおもちと言われている。子どもたちからも大人気だったようです。</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鯖の韓国風煮 ・トック ・牛乳 	
---------------------	---------------------------	---	--	--

<p>6月27日 (木)</p>	<p>給食試食会!</p> 	  <p>本日、栄養教諭による年1回の給食試食会が行われ6名の保護者の方々が参加されました。栄養教諭からの講話では、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子どもたちは幸せですね。とても嬉しいです。」「学校でバランスの良い給食を食べているので、家で多少バランスが崩れても安心ですね。」と喜んでいただきました。また給食で、ニンニクやスパイスが効いているメニューを子どもたちが食べていることに驚かれ「家でも試してみたいです。」との声もありました。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。」とお褒めの言葉も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>交野の給食は、基本食・やわらか煮・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>給食で世界を巡ろう! メキシコ編</p> 	<p>今月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>献立!</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アロス・アナ・メカーナ ・チリコンカルネ ・マッシュポテト ・牛乳


<p>6月5日 (水)</p>	<p>備蓄食の献立!</p> 	<p>備蓄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チョコチップマフィンが登場しました。ミネストローネとごぼうささみサラダにカルシウムヨーグルトもつき栄養満点の給食でした。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>献立!</p> <ul style="list-style-type: none"> ・缶詰チョコチップマフィン ・ミネストローネ ・ごぼうささみサラダ ・カルシウムヨーグルト ・牛乳 <p>缶をあけると...!</p>	
---------------------	---	---	---	--






<p>5月23日 (木)</p>	<p>小学部3年生お楽しみ献立!</p>	<p>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。</p>	<p>献立!</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	
----------------------	-----------------------------	--	---	---

<p>5月20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、人参嫌いの人も美味しくいただけましたようです。</p>	<p>献立!</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピラフ ・鶏肉のケバブ ・トルコ風になんじんスープ ・サンキスト100%オレンジ 	
----------------------	---	---	--	---

<p>5月15日 (水)</p>	<p>元気いっぱいのアマリリス！</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！是非ご鑑賞ください！</p>	  <p>玄関前ガーデン！</p>   
----------------------	----------------------	--	---

<p>5月15日 (水)</p>	<p>交野支援のお花たち！</p>	<p>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！</p>	 <p>希望の坂！</p>  <p>正門前！</p>    
----------------------	-------------------	--	---

<p>5月13日 (月)</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"> ・奈良茶めし ・饂飩の西京焼き ・よしの汁 ・牛乳 
----------------------	-----------------------------	--	---

<p>4月16日 (火)</p>	<p>入学・進級お祝い献立！</p> 	<p>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！</p>	<p>献立！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポークカレー ・アスパラソテー ・いちごのお祝いケーキ ・牛乳 <p>給食がはじまります！</p>     <p>箱をあけると...!</p>
----------------------	--	---	--