

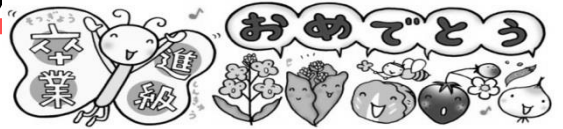
がつごう きゅうしょく 3月号 給食だより

平成30年3月
大阪府立西淀川支援学校

もうすぐ桜のつぼみがほころぶ季節になります。ご卒業、ご進級を迎えるみなさん、本当におめでとうございます。さて、みなさんの思い出に残っている給食は何でしょうか？

給食をはじめ、学校で楽しく過ごした時間が、これから先、長い人生を歩んでいくみなさんを支えるよい思い出になるよう願っています。

卒業お祝い献立(3月8日)



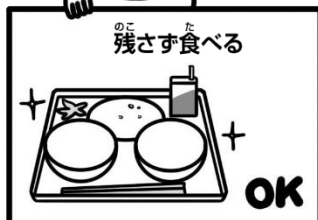
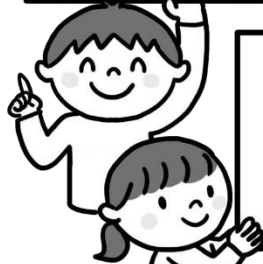
◎普通食

手巻きご飯 (牛肉の甘辛煮、ツナソテー)・すまし汁・和なしのまっ茶クランブル

◎自立期食・段階食

おかゆ・牛肉の甘辛煮・ツナソテー・すまし汁・和なしのまっ茶クランブル

楽しく給食できたかな？

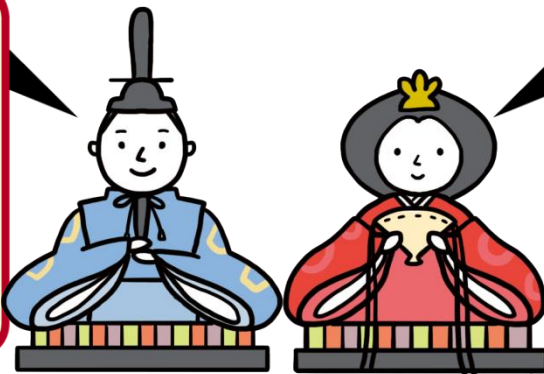


まつ た もの *ひな祭りの食べ物*



ちらしずし

菜の花やたいのでんぶ、えびなどをあしらいます。彩りが美しく女の子のお祭りにぴったりです。



はまぐりのお吸い物

同じ貝としか貝がらが合わないことから「よい相手と結ばれますように」と願います。はまぐりからは上品な味のだしもとれます。



ひしもち

赤には魔よけ、白には清らかさと長生き、緑には健康への願いが込められています。



ひなあられ

もともとは、ひしもちをこまかく砕いて作ったあられです。関東では甘いボン菓子(爆米)になりました。



しろざけ
白酒

もち米やみりんで作るお酒。子どもはアルコールのない甘酒やジュースで楽しみましょう。

きゅうしょく つく かた まな *給食の作り方を学びました*



野菜やきのこなど3回以上洗います。



丁寧に全ての野菜を手切りしています。



焼いたり、煮たり、揚げたり大きな調理道具を使っています。



給食週間に給食の作り方を学びました。毎日食べている給食がどのようにつくられているかを知ること、これからは食べる大切さや感謝する気持ちを忘れず、「ありがとう」の気持ちをこめて食べてください。

