



校内発第9号
令和7年4月8日
府立富田林支援学校 給食室

ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい学校、新しい学年でドキドキ、ワクワクの1年がはじまりますね。今年度も、みなさんの心と体が元気に成長できるように給食室職員一同で力を合わせておいしい給食を届けていきたいと思ひます。

給食お楽しみに♪

献立は、栄養のバランスや季節をもとに栄養教諭が考えます。七夕やクリスマスなどの行事食、各地の郷土料理、世界のいろいろな国の料理も登場します。



卒業祝いメニュー
「お赤飯、からあげ」



リクエストの
「スペインオムレツ」



中華料理の
「ジャージャー麺」



給食のきまりを身に付けよう!

給食の準備では、安全においしく食べられるよう、衛生面に気をつけましょう。

つめ

の伸びたつめと指のすきまには
ごみがたまりやすくなります。



三角巾、ぼうし

長い髪の方は後ろでまとめます。



マスク

鼻までしっかりおおいます。

てあら 手洗い

トイレをすませ、せっけんで
しっかり洗ひましょう。



エプロン、白衣

衛生的に扱ひます。床の上では
たたみません。

今年度は、府立支援学校全体の取組で簡単朝ごはんレシピや「食事を楽しく安全に！」というコラムを掲載します。どうぞご活用ください。

かんたん 【簡単レシピ】

< 電子レンジでスピード炊飯 >

【材料】2人分

米……………1合

水……………1.3合(260ml)



電磁波が米粒の中の水分と
煮汁の水分の両方に同時
に当たり、ダブルで加熱され
るため、早く炊けます。

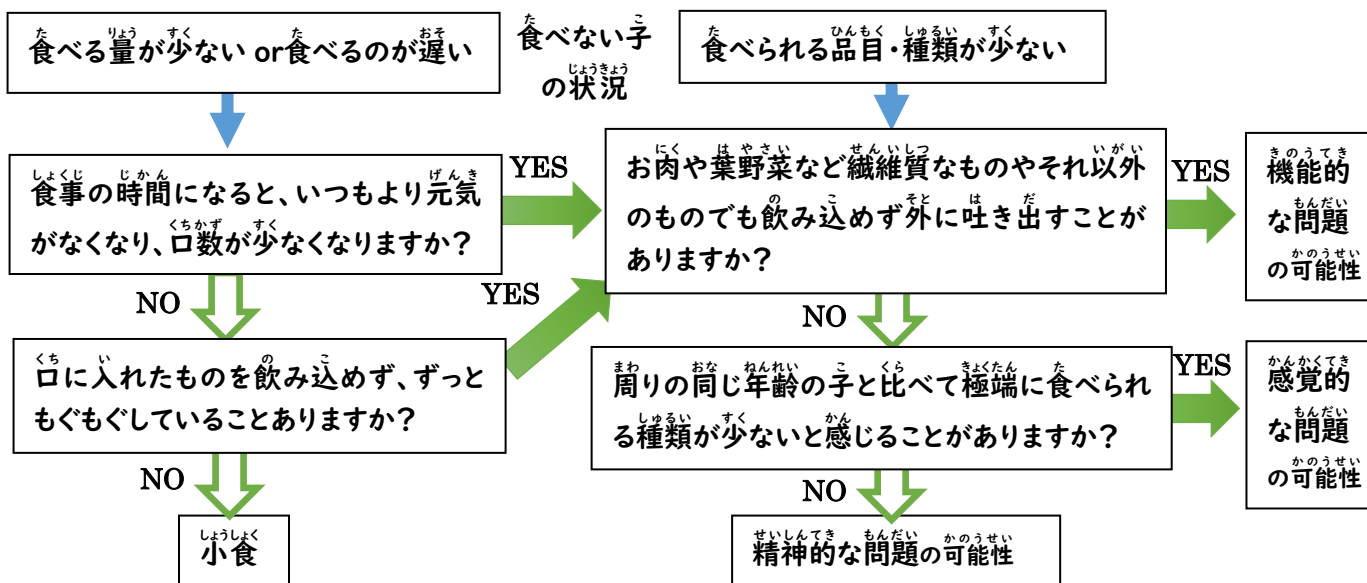
【作り方】

1. 米は洗って水切りし、直径22cmの耐熱ボウルに入れ、分量の水を注ぐ。

2. ふたをして電子レンジ600Wで5分加熱する。沸騰したら、電子レンジ弱(150~200Wまたは解凍キー)に切り替えて12分加熱する。

★主食はもちろんのこと、主菜、副菜をそろえた、バランスのよい食事を心がけましょう♪

食事を楽しく安全に！



理由は一つではなく、複数に該当することも多いため、次のQRコードからチェックリストも参考にしてください。食べない理由をまずは子どもの目線にたち把握することが大切です。

—参考文献：きゅうけん資料集—



チェックリスト