

＜茨木支援学校の給食について＞

本校の給食で大切にしていることは、できるだけ手作りを基本とし、旬の食材を取り入れることです。炒め物、煮物、揚げ物、焼き物、蒸し物、汁物、和え物など、和・洋・中 バラエティに富んだ献立を心がけています。また、安心安全に楽しく給食を食べてもらえるよう、食べる機能に応じて段階食の調理を行っています。

●給食室のようす

昆布、削り節で出汁をとります



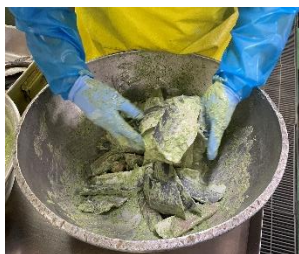
スライサーで野菜を切ります



炊き込みご飯をまぜます



魚の衣づけをして
色よく揚げます



●段階食調理一例

・牛乳・ごはん・鶏の唐揚げ・わかめの和え物・すまし汁

普通食



やわらか煮



刻み大：小豆粒大



刻み小：ごま粒大



ペースト食

