

ご入学、ご進級おめでとうございます。

期待が膨らむ新年度が始まります。給食室も心新たにおいしい給食作りを目指して
いきますので今年度もよろしくお願いします。

小学部1年生の初めての給食

4月21日より小学部1年生も初めての学校給食が始まりました。

この日の給食は、パン、牛乳、いちごジャム、ミートソーススパゲッティ、ツナサラダでした。

初めての学校生活で慣れない毎日の中ですが、頑張っている様子が伺えました。

苦手なものや、食べ慣れないメニューなども出と思いますが、調理方法等、工夫して安全で安心、おいしい給食の提供に頑張ります。



4月の日本全国味めぐり献立は、大阪です

今月は、大阪府の郷土料理「肉吸い」が登場します。

大阪府の難波にあるうどんや「千とせ」で初めて出したメニューだといわれています。

肉吸いは、かつお節やこんぶなどでだしをとった関西風のつゆで牛肉を煮込んだもので、肉吸いの「吸い」は「お吸い物」からその名前がつけました。

給食では、かつお節とこんぶのだしに豚肉や豆腐、白ねぎを加えています。

日本全国味めぐり献立の日は、毎月日本各地の郷土料理が給食に登場します

郷土料理とは、各地域の産物を上手に利用して、気候や風土に合った料理として作られ、食べられてきたものです。その土地の歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。毎月どこの郷土料理が出るか楽しみにしててくださいね。

