

きゅうしょくたより 2月号

令和2年2月
宮城県立山元支援学校

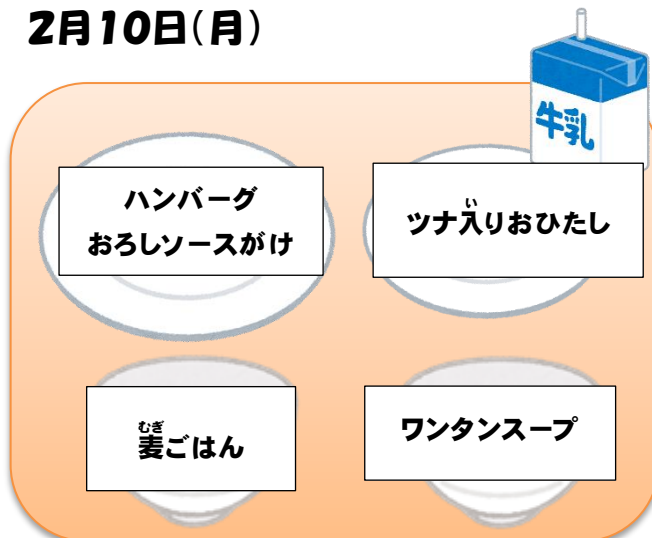
《給食だよりは、先生やおうちの人とみなさんで読んでください。》

2月のリクエスト給食

高等部3年1組と高等部3年2組です。

高等部3年2組のリクエスト給食

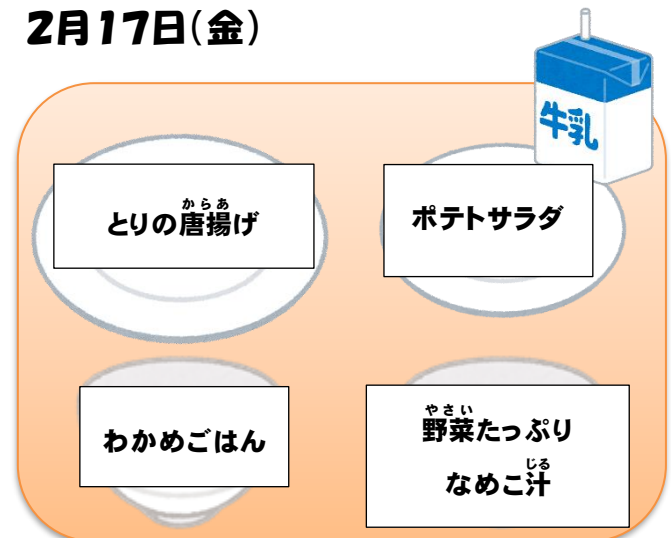
2月10日(月)



ハンバーグがご飯に合うように、おろしソースがけにしてあるところが工夫されているなあ。と思いました！さすが3年生のリクエスト給食ですね！

高等部3年1組のリクエスト給食

2月17日(金)



ポテトサラダは人気がありながら給食にはたま～にしか登場しないメニュー。実は作るのが少し大変なのです…3年1組の皆さんのために頑張って作ります！

お知らせ 2月12日の給食で災害備蓄用パンを提供します。災害備蓄用パンは、長期保存が可能な缶入りのやわらかいパンです。非常食を食べて、災害時の備えについて考えてみましょう。（通常の給食もあります。）

1/27～1/31 学校給食週間献立

テーマ「和食がもっと好きになる1週間」

今年は、ユネスコ無形文化遺産にも登録されている「和食」を給食で学び、味わいました。もともと和食が好きな人が多いのでいつも少ない残食がさらに少なくなった1週間でした。



主菜と副菜の位置が逆になっていました…(-_-)

1月27日 行事食を食べよう

麦ごはん、牛乳、松風焼き、紅白なます、せり鍋汁

行事食には様々な願いが込められています。給食ではおせち料理を提供しました。せり鍋汁はお雑煮のような味わいです。調理員さんが香りが良いせりの根っこもきれいに洗って入れてくれました。

裏面に続きます→

1月28日 宮城県の郷土料理

鮭と舞茸の混ぜご飯、牛乳、豆のみそ煮、おくすかけ

本当ははらこ飯を提供したいところでしたが、給食では難しいので「はらこ飯風」の混ぜご飯にしました。



1月29日 県外の郷土料理

かぼちゃほうとう、牛乳、大豆と小魚の揚げ煮、青菜のおひたし、ヨーグルト

日本にはその土地の風土にあった様々な郷土料理があります。給食では山梨県の郷土料理「かぼちゃほうとう」を提供しました。



1月30日 だしを味わおう①

ごはん、牛乳、干草たまご焼き、油ふとじゃがいもの煮物、昆布だしのすまし汁、ぽんかん

だしを使用することで素材の味を生かす活かす調理も和食の特徴の一つです。この日は昆布だしを使用したすまし汁でした。



1月31日 だしを味わおう②

麦ごはん、牛乳、白身魚の甘酢あんかけ、小松菜とエリンギの煮浸し、かつおだしのすまし汁

同じすまし汁でも「だし」が変わるとまた違った味わいになります。だしのうま味を味わいました。



1月20日給食に感謝する会

給食後に調理員さんを食堂に招いて「給食に感謝する会」が行われました。全校児童生徒の皆さんからメッセージやプレゼントを頂き、大変心温まる会でした。調理員さんも頂いたメッセージをひとつひとつ嬉しそうに読んでいました。児童生徒のみなさん、ありがとうございました。

