

きゅうしよく
3月6日(月)の給食



きゅうしよく
3月7日(火)の給食



こうとうぶ ねんせい なか はい
高等部3年生のリクエストの中に「みそしる」が入っていました。
 にほんじん みそしる か しる
日本人にとって味噌汁は欠かせない汁ものです。
 きょう おおいたけんさん とくべつ みそ つか みそしる つく
今日は大分県産の特別な味噌を使って味噌汁を作りました。
 おおいたけんさん ちょうりいん
いりこも大分県産です。調理員さんがしっかりだしをとってくれました。



***** ごはんと大豆はとっても仲よし! *****

日本ではよく、「ごはんのみそ汁」や「ごはんの納豆」など、ごはんと大豆・大豆製品を一緒に食べています。これは栄養面からみてもとてもよいことです。一緒に食べることで米は大豆の、大豆は米のお互いの足りないところを補い合ってくれます。



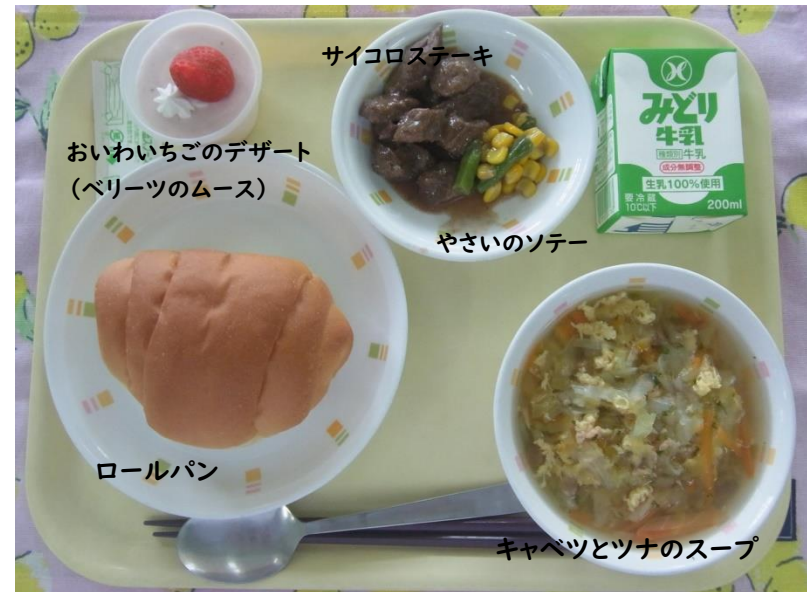
まいとし どうじょう
毎年リクエストに登場する、「あげパン」
 がっこうきゅうしよく おお
学校給食ならではの大きなあげパンです。
 こんかい ちょうりいん こ
今回も調理員さんがこんがりあげて、きな粉をしっかりとらめてくれました。
ABCスープもリクエストです。かわいいアルファベットのマカロニが入っています。
 き ぼ だいこん
リクエストの切り干し大根は、はりはりサラダにしました。
 き ぼ だいこん か いしき しょくざい おも
切り干し大根はよく噛むことを意識するいい食材だと思います。
よく噛んで食べましょう!



きゅうしよく
3月8日(水) の給食



きゅうしよく
3月9日(木) の給食



人気のカレーの登場です。リクエストNo.3 に入りました。
ルウからてづくりも 5回目になりました。初めての時は調味料
の調整が難しかったですが今ではいろいろとアレンジできる
ようになりました。大分大学附属特別支援学校のオリジナル
のカレーです。今日ももりもり食べてください。

◎カレーはおいしさだけでなくワンプレートで栄養バランスの
良い食事ができます。独特の香り、色、辛みが食欲をそそりま
す。カレーに入るスパイスが健康面でも効果を高めています。



世界には 100種類以上のスパイス
があります。

あす 明日はいよいよ卒業式ですね。

卒業を迎えるみなさんおめでとうございます。

給食が最後になる高等部3年生のみなさん毎日、食缶が空っ
ぽで給食をしっかりと食べているのが伝わってきました。ありが
とうございます。



おいしいベリーの
ムースができた
ました

今日は卒業お祝いメニューです。

給食室でお祝いデザートを手作りしました。



みなさんにとって給食が楽しい思い出の味となったら嬉しい
です。これからも元気にがんばってください。

