

## 2月19日(月)の給食



きょう こうとうぶ はたけ さいせい じる い  
 今日<sup>きょう</sup>は高等部<sup>こうとうぶ</sup>の畑<sup>はたけ</sup>の再生ねぎ<sup>さいせい</sup>をなめこ汁<sup>じる</sup>に入れ  
 ました。よく耕<sup>たがや</sup>された畑<sup>はたけ</sup>のねぎ<sup>ふと</sup>はしっかり太くなっ  
 っていました。朝<sup>あさ</sup>、採<sup>と</sup>りたてのねぎ<sup>ねぎ</sup>です!



## 2月20日(火)給食

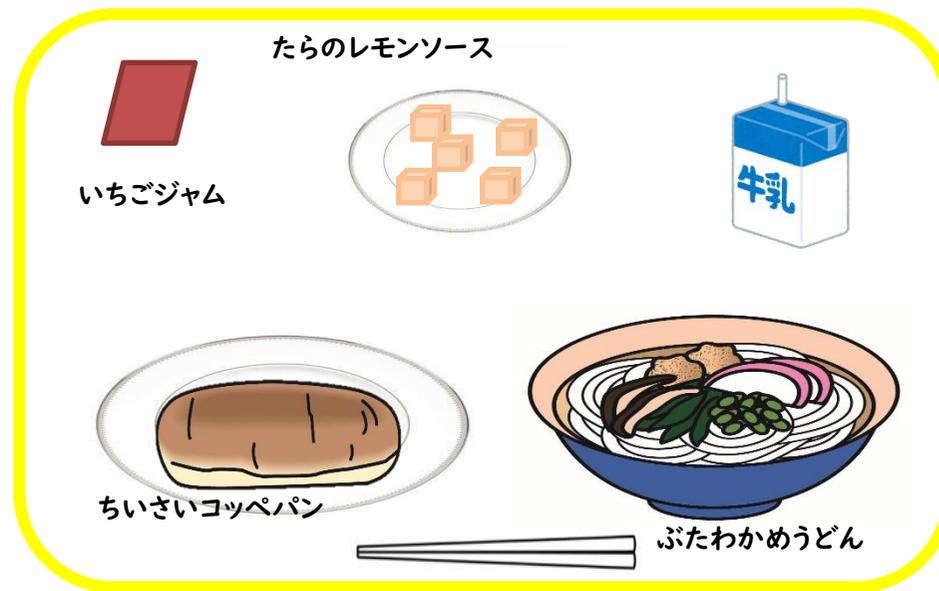


かぼちゃ<sup>しゅやく</sup>を主役<sup>ぐ</sup>にした具沢山<sup>ぐ</sup>スープ<sup>だくさん</sup>です。  
 ベーコン<sup>ベーコン</sup>・ぶたにく<sup>ぶたにく</sup>・たまねぎ<sup>たまねぎ</sup>・セロリ<sup>セロリ</sup>・にんじん<sup>にんじん</sup>・かぼ  
 ちゃ<sup>かぼ</sup>・はくさい<sup>はくさい</sup>を牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>と煮込<sup>にこみ</sup>みました。  
 わよう<sup>わよう</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>・調味料<sup>ちょうみりょう</sup>をミックス<sup>つか</sup>して使<sup>つか</sup>いました。  
 文明<sup>ぶんめい</sup>の交差点<sup>こうさてん</sup>シルクロード<sup>シルクロード</sup>をイメージ<sup>イメージ</sup>したといわれて  
 います。牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>が苦手<sup>にがて</sup>でも食<sup>た</sup>べやすい味<sup>あじ</sup>付け<sup>つけ</sup>になって  
 います。

## 2月21日(水)の給食



## 2月22日(木)の給食



きょう にくだんご やく こつく  
今日は肉団子を約300個作りました。

ぶたにく とりにく ね だんご けいせい てさぎょう  
豚肉と鶏肉をよく練って、団子の形成も手作業です。

なか だんご つく お ふゆ  
スープの中に団子を作りながら落としていきます。冬は

たいりょう にく つめ て がんば  
大量のお肉がとても冷たく手が、かじかみますが頑張っ

つく にくだんご ぜんぶはい はくさい やさい  
て作りました。肉団子が全部入ったら白菜などの野菜を

い あじつ にくだんご やさい  
入れ味付けをします。肉団子のうまみと野菜のうまみが  
たっぷりのスープになりました。



うどんのだしは昆布とかつお節です。昆布は 海藻の一つ  
で、海でとれます。日本では寒い地方の北海道や東北地方  
で取れています。昆布は種類によって 食べ方や使い方が  
違います。和食を作るときに昆布は欠かせません! いい「だ  
し」が取れば、うまみもたっぷり出るので、料理もおいしく  
なります。今日は、うどんのだしに昆布を使いました。昆布に  
はミネラルや食物繊維がたくさんあります。日本人の食事  
なくてはならないものですね!

