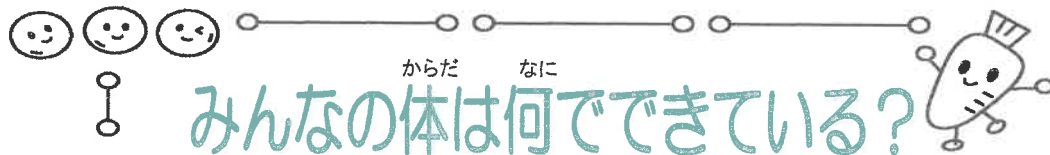


令和3 年度 大阪府立東淀川支援学校

2021年 5月13日(木)

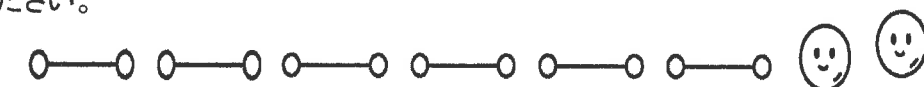
のりかつおふりかけ:かつお削り節、砂糖、
みりん、食塩、青のり、酵母エキス、たんぱ
く加水分解物、加工デンプン、酸化防止剤
(ビタミンE)

オレンジゼリー:オレンジ果汁、砂糖、果糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC



あそび^た食べ^すや好き^{きら}嫌いなどしていませんか？人の体は、食べ^{ひと}物^{からだ}をもとに作^{つく}られます。「自分のからだをつくるもとは目の前の食べ^め物^{まえ}」です。嫌い^{きら}なもの^{もの}も一口^{ひとくち}から頑^{がん}張^ばってみましょう。

本年度^{ほんねんど}は新^{しん}型^{がた}コ^こロ^ろナ^なウィ^いル^るス^すの感^{かん}染^{せん}防^{ぼう}止^しのため、給^{きゅう}食^{じき}で使^し用^{よう}する「うすい^{えん}ど^う豆^{まめ}のさ^{ざん}や^{ねん}む^きき」は残^{じつ}念^{ねん}な^んが^がら^ら実^じ施^しで^でき^きま^ませ^せん^んが、自^じ分^{ぶん}た^たち^ちで^で手^て伝^{でん}った^{った}料^{りょう}理^りはよ^{いっ}り^{そう}一^{きょう}層^みお^{しん}い^{せん}く^{せん}興^{きょう}味^みを^をも^もち、新^{しん}鮮^{せん}な^なの^のに^にか^かわ^わり^りま^ます。そ^そら^ら豆^{まめ}や^{たま}玉^{たま}ね^ねぎ^ぎの皮^{かわ}む^いき^えなど、ま^りた、家^{いえ}で^{りょう}も^{りょう}料^{りょう}理^りの^{てつ}お^{てつ}手^だ伝^だい^だな^だを^をし^して^てみ^みて^てく^くだ^ださ^さい。



しょうぶ湯で元気になるう

端^{たん}午^ごの節^{せつ}句^くにはしょうぶ湯^ゆにつかりま^ます^すが、しょうぶ^{やく}は薬^{やく}草^{そう}でもあり、強^{つよ}い香^かり^おが魔^まよ^よけ^けにな^なる^るとい^いわ^われ^れて^てい^いま^ます。ま^まっ^つす^すぐ^ぐで、つ^つや^やつ^つや^やと輝^{かが}くしょうぶ^はの葉^はの^{ひがし}よ^どが^わわ^しえ^んが^がつ^こう^うの^いみ^んな^なが^がす^すく^くと成^{せい}長^{ちやう}し^てく^くれ^れる^るよ^よう^う祈^{いの}っ^って^てい^いま^ます。



※栄養価(kcal)は中高等部のエネルギー量を記載しています。中高等部の1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割の栄養価になります。

※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。

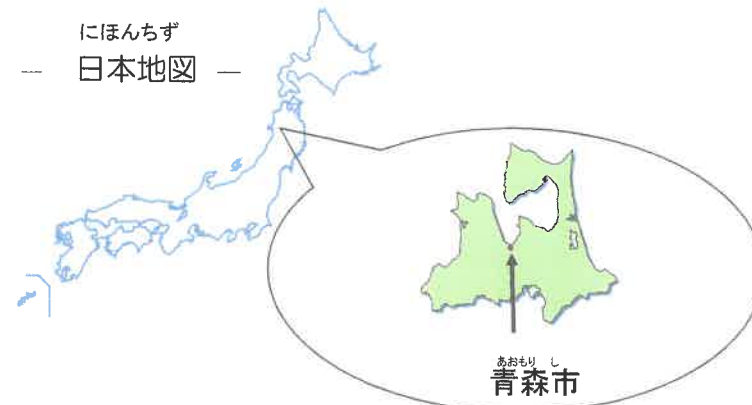


あおもりけん きょうどりょうり 青森県の郷土料理

けの汁



にほんちず
— 日本地図 —



5月24日の献立は、青森県の郷土料理「十和田バラ焼^やき・けの汁^{しる}」です。

十和田バラ焼^やきとは、青森県のご当地グルメです。バラ焼^やきの誕生は戦後間もない頃といわれています。けの汁^{しる}は、津軽の七草粥^{ななくさ}ともいわれる小正月^{こしょうがつ}の精進料理^{しょうじん りょうり}で昔^{むかし}から無病息災^{むびょう そくさい}を願^{ねが}って食^たべ^たれ^れま^ます。