

# 給食週間

◎給食室に、全学部学年から食べ物や給食の絵、調理員さんへのメッセージカードが寄せられました。



◎高等部生徒会 給食委員会によるリクエスト給食が  
実施されました。

おかし きゅうしょく で  
昔の給食にもよく出ていた  
きなこ味の揚げパンです。



平成31年1月23日(水)

牛乳  
揚げパン  
コーンクリームスープ  
ハムサラダ  
黒糖ミルクプリン



平成31年1月24日(木)

牛乳  
牛めし  
ポテトサラダ  
青菜のみそ汁

◎期間中の給食時間に、給食週間の  
説明や、献立についての放送をして、  
調理員さんへのあいさつや  
姿勢よく、食器を持って  
食べることなどを、呼び  
かけました。



# 《給食内容の一部を紹介します。》

すいたしえん わしょくきゅうしょく  
吹田支援の和食給食

☆月に1度、全国で実践された和食給食をアレンジして提供しています。

☆1月は、27年1月の吹田支援の和食給食のアレンジメニューです。

本校と、「京料理たか木」の高木シェフとのコラボメニューを、少し変えて提供します。

## とりと生<sup>なま</sup>ふのみそ<sup>でんがく</sup>田楽



なま こむぎこ しお い  
生ふは、小麦粉に塩を入れてねり、  
あら なが  
でんぷんを洗い流して  
のこ しつ  
残ったたんぱく質をむして  
つく  
作られたもの。  
ねば しつ  
モチモチした粘りは、たんぱく質ケ  
ルテンによるものです。

ゆでた大根と金時にんじんは、八方だしに漬けて味をしみこませます。

とり肉は、八方だしに漬けて、  
スチームし、ゆっくりじっくり  
加熱するとやわらかく仕上がります。



生ふは素揚げにします。  
豆腐はスチームします。

五種類の具をカップに  
きれいに盛り付けて、

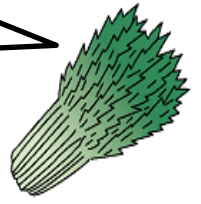
370人分  
ていねいに  
入れています。



おだしを入れて練った白みそをかけていき、  
オーブンで焼いて仕上げます。

## みずな す あ 水菜の酢ゼリー和え

みずな ほそ は さき  
水菜は、じくは細く、葉の先はギザギザ  
なま つか  
生でサラダに使われることもあります。



①水菜はゆでてから、八方だしにつけて冷却し、味をしみこませます。

②おだし、調味料と粉寒天で、旨みが利いた「酢ゼリー」を作り、水菜を和えます。

## くろまい 黒米ごはん



こだいまい くろまい  
古代米の黒米。  
いろ  
この色は「アントシアニン」  
め たか  
目のはたらきを高め、  
からだ さんか  
身体の酸化をふせぎます。



1月25日（金）の給食

- 牛乳
- 黒米ごはん
- とりと生ふのみそ田楽
- 水菜の酢ゼリー和え
- 五色汁

☆おだしの旨みがきいた「和食給食」、吹田支援の子どもたちは大好きです。