



吹支内 第3-10号  
平成 30年 1月 17日  
大阪府立吹田支援学校

# 1月のこんだて (No.2)

表: 1/22~1/24  
裏: 1/25~1/31まで  
記載しています。

## 今週は、学校給食週間です…

がっこうきゅうしょくはじ  
学校給食の始まりは、食べるものがなかった

じだい  
時代に、おなかをすかしている子どもたちに

たい  
対して、栄養を補給するのが目的でした。

げんざい  
現在は栄養バランスのとれた食事の提供は

もとより、郷土食や行事食をとりいれて内容も  
ゆた  
豊かになりました。

また、食育の柱として、栄養や健康、マナー

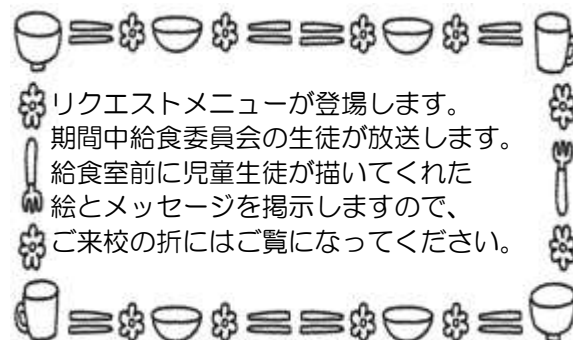
などを学ぶ場になっています。

子どもたちには、食べ物の大切さや、作る人

の思いを知り、感謝の気持ちをもって、食事を


することができるようになってほしいです。

ご家庭でも食について、話し合ってみてください。




22(月)	
[牛乳]	牛乳
<b>すずしろごはん</b>	
はいが精米	だいこん
だいこん葉	米油
さとう	うすくちしょうゆ
白ごま	
<b>とりの唐揚げ</b>	
とりむね肉(皮付き)	にんにく
しょうが	こいくちしょうゆ
酒	かたくり粉
米粉	米揚げ油
<b>和風サラダ</b>	
糸かまぼこ	キャベツ
にんじん	わかめ
白ごま	こいくちしょうゆ
酒酢	みりん
米油	
<b>じゃがいものみそ汁</b>	
じゃがいも	とうふ
玉葱	青ねぎ
かつお昆布だし	出汁昆布
削り節	みそ
783 kcal	

すずしろとは  
だいこん  
大根のことです。  
はる ななくさ  
春の七草のひとつで  
しんしゅん た  
新春に食べるとその年中  
げんき  
元気になれます。




リクエストメニュー!!



じゃがいものいもは  
き  
茎ってことを  
し  
知ってますか?

23(火)	
[牛乳]	牛乳
<b>揚げパン</b>	
△全粒粉パン	米揚げ油
きな粉	さとう
塩	
<b>すいとん汁</b>	
白玉粉	水
塩	とりささ身
にんじん	ごぼう
えのきだけ	うす揚げ
つきこんにやく	わかめ
青ねぎ	しょうが
かつお昆布だし	出汁昆布
削り節	うすくちしょうゆ
かたくり粉	塩
酒	みりん
<b>みかん</b>	
みかん M	
<b>ゆでたまご</b>	
●たまご	塩
793kcal	

リクエストメニュー!!



昭和20年代によく食べられていたのがすいとんです。

ここでクイズです!  
日本が一番多く「みかん」がとれるのはどこですか?  
せいかい わかやまけん  
(正解) 和歌山県が  
にほん  
日本のみかんの1/3を  
さんしゅつ  
産出しています。

24(水)	
[牛乳]	牛乳
<b>ポークカレー</b>	
はいが精米	豚モモ肉
大豆水煮	玉葱
にんじん	じゃがいも
グリーンピース	塩
こしょう	△カレーフレーク
ウスターソース	赤ワイン
こいくちしょうゆ	トマトジュース
フルーツチャツネ	りんごピューレ
トマトケチャップ	鳥がらだし
にんにく	とりガラ
カレー粉	
<b>大根サラダ</b>	
ツナフレーク	だいこん
にんじん	さんどまめ
酒酢	さとう
塩	米油
<b>ヨーグルトコアイチゴ</b>	
ヨーグルトコア	
854kcal	

リクエストメニュー!!

にほん  
日本のカレーライスは  
ほんば  
本場のインドより「おいしい」  
とインド人にも大好評です。

