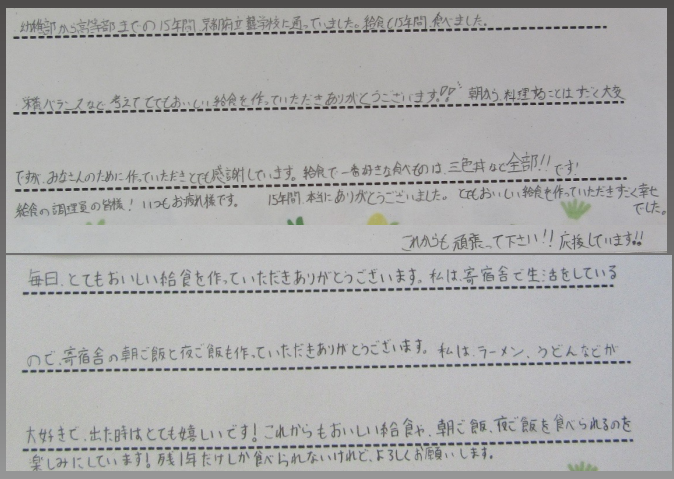
給食週間　山梨県のメニュー

１月24日（水）から給食週間が始まっており、５つの都道府県の名物料理が提供されています。本日29日（月）は、山梨県の郷土料理「ほうとう」でした。平打ちの太麺を、野菜と味噌仕立てのスープでじっくり煮込んだ料理です。山梨県は火山灰地で稲作に不向きだったため、小麦粉で作れる「ほうとう」をよく作っていました。生徒たちには、味噌仕立てのスープが美味しく、野菜もたくさん食べられると好評でした。

「ほうとう」と「はまちの照り焼き」

太麺とスープが本当に美味しい



幼稚部から高等部までの15年間、京都府立聾学校に通っていました。給食を15年間食べました。

栄養バランスなど考えてくれておいしい給食を作っていただきありがとうございます。朝から料理作ることはすごく大変

です。みなさんのために作っていただきとても感謝しています。給食で一番好きな食べものは、三色丼など全部!!です!

給食の調理員の皆様！いつもお疲れ様です。　15年間本当にありがとうございました。とてもおいしい給食を作っていただきすごく幸せでした。

これからも頑張って下さい!!応援しています!!

毎日、とてもおいしい給食を作っていただきありがとうございます。私は寄宿舎で生活をしている

ので、寄宿舎の朝ご飯と夜ご飯も作っていただきありがとうございます。私は、ラーメン、うどんなどが

大好きで、出た時はとても嬉しいです！これからもおいしい給食や、朝ご飯、夜ご飯を食べられるのを

楽しみにしています！残り年だけしか食べられないけれど、よろしくお願いします。

調理員さんへ感謝のメッセージ

メッセージを渡しに行きました

給食週間の紹介動画を給食を食べながら、みんなで見ました