

きゅうしょくだより

第2号 京都府立与謝の海支援学校 令和4年6月

給食週間～前半の記録～

6月6日（月）からはじまった給食週間の前半の記録です。

8日（水）リクエストメニュー1位【鶏肉のからあげ】

20kgの鶏肉にしょうがとにんにく、酒、醤油で下味をつけてから揚げます。



リクエスト1位のからあげは、小学部は1人2個、中学部と高等部は1人3個食べました。午前中から「いい匂い〜！」と楽しみにしている子どもたちの様子がみられました。

7日（火）年に1度のメニュー【ナンとキーマカレー】



もちもちした食感のナンは、キーマカレーと合わせて食べました。キーマカレーに使う食材は約40kg！焦げないように炒め続けます。

9日（木）与謝の海伝統の味【さばの煮付け】



さばの煮付けは大きな釜を使って、全体に味が染みこむようにじっくり煮込みます。身を崩さずに仕上げるため、目が離せません！

～魚種の変更について～

20日（月）のサケのみそマヨ焼きに使用するサケですが、価格高騰のため白身魚（ホキ）に変更となります。しばらくの間、サケは給食で登場しませんが、地場産の魚をたくさん使用していく予定です。



また、28日（火）のあじの丼ぶりに使用するあじですが、水揚げ量が少なく、全校分の確保が困難なため、『角とびの丼ぶり』に変更となります。



角とびとは、とびうおの一種で、頭部が角ばっていることからこの名前が付けられています。今が旬の、宮津市で獲れた新鮮な角とびです。

～寄宿舎のおやつを紹介します～

毎週水曜日は、給食室手作りのおやつを提供しています。手軽に作る事ができるので、ぜひご家庭でも試してみてください！

お麴のラスク 6月8日（水）のメニュー

＜材料＞4人分

- ・お麴 40g
- ・マーガリン 40g
- ・砂糖 20g

＜作り方＞

- ① 常温にもどしたマーガリンと砂糖を混ぜる。
- ② お麴に①をぬる。
- ③ トースターまたは180℃のオーブンで、約15分焼く。（カリッとするまで）



ココアパウダーや抹茶パウダーをふりかけても美味しいです。