



もぐもぐつつしん



兵庫県立和田山特別支援学校 〒669-5252 兵庫県朝来市和田山町竹田1987-1
TEL 079-674-0214 FAX 079-674-0279 <http://www.hyogo-c.ed.jp/~wadayama-sn/>



たくさんの出会いが待っている4月が始まります。

次の5つの約束を守って、みんなで楽しく給食をはじめましょう。



やくそく ① 食べる前、後はきれいに手を洗いましょう。

やくそく ② 「いただきます」「ごちそうさま」の

あいさつをしましょう。

やくそく ③ 友だちと仲良く、楽しく食べましょう。

やくそく ④ 何でも食べられるようになりましょう。

やくそく ⑤ 後片付けをきちんとしましょう。

厨房では、次のことに取り組み、おいしく、楽しい給食になるよう頑張ります。

その① 旬の食材・地場産物を使い季節を感じられる内容にします。

その② 和食を中心とし、ごはんが美味しく食べられる献立にします。

その③ 薄味を基本とし、手作りで愛情たっぷりの給食を提供します。

その④ もぐポストで給食のお知らせをします。

*春のつくね (4人分)



とり	鶏ひき肉	200 g
はる	春キャベツ	100 g
たま	玉ねぎ	50 g
たまご	卵	1/2 個
しお	塩こしょう	少々
こ	パン粉	40 g
みそ	みそ	小さじ1+1/2
さとう	砂糖	小さじ1
あぶら	ごま油	少々

【作り方】

- ① 春キャベツと玉ねぎをみじん切りにする。
- ② ①の野菜をサラダ油(分量外)で炒めて冷ます。
- ③ ②と鶏ひき肉、Aを合わせて混ぜる。
- ④ ③を丸く成形する。フライパンにサラダ油(分量外)をひいて焼きあげる。
※調味料は加減してください。

A

季節の野菜でいろいろなつくねを作ってみてくださいね！

