

きゅうしょく 給食だより



れいわ ねんど がつごう
令和6年度 1月号

あいちけんりつこまきとくべつしえんがっこう
愛知県立小牧特別支援学校

あけましておめでとうございます。冬休みは、元気に楽しく過ごすことができましたか。まだまだ寒い日が続きますが、朝ごはんをしっかり食べて体を温め、元気に登校しましょう！さて、1月20日から24日は給食週間です。今年度の給食週間のテーマは、「世界の料理を知ろう」と「感謝」です。

11月に「どっちが食べたい？外国料理」のアンケートを行いました。票が多かった料理が給食週間中の献立に登場します。お楽しみに！



給食週間「世界の料理を知ろう！」

給食週間に登場する外国料理を紹介します

23日(木)



「ミートボールのクリーム煮」

スウェーデン

ミートボールをクリームソースとジャムでいただくのが定番です。

22日(水)「ビビンバ」韓国



韓国語で「混ぜごはん」という意味です。たくさんの野菜や肉、卵、ごま油が入り、一品で栄養満点です。

24日(金)



「ミネストローネ」イタリア

イタリアの野菜スープ。台所にある残り野菜で作る、イタリアの家庭料理。

21日(火)



「タンドリーチキン」インド

ヨーグルトと様々なスパイスにつけ込んだ鶏肉を、タンドールという窯で焼いた料理です。

アンケート結果

食べてみたい外国料理～ごはん編～

- 「カオマンガイ」タイ (鶏肉がのったごはん)
 - 「ロコモコ」ハワイ (ハンバーグや卵がのったごはん)
 - 「ナシゴレン」インドネシア (チャーハンに似ている)
 - 「バエリア」スペイン (炒めた野菜と魚介に米を入れて炊く)
- ☆日本のチャーハンやピラフとは味付けが異なります。

アンケート結果

食べてみたい外国料理～めん編～

- 「フォー」ベトナム (お米のめん入りスープ)
 - 「ミーゴレン」インドネシア (焼きそばに似ている)
 - 「パツタイ」タイ (お米のめん炒め物)
- ☆東南アジアの料理が多くあがりました。
☆「お米」で作っためんを食べる国があります。

感謝の気持ちで 食べましょう

- 🌸 給食を作ってくださっている調理員さんへの感謝
- 🌸 生きた物の命をいただいていることへの感謝
- 🌸 おうちの人への感謝
毎日食べ物いただけることに感謝し、「いただきます」「ごちそうさま」と心を込めて言いましょう。