

きゅうしょくだより



令和8年2月27日発行 嶺南西特別支援学校

少しずつ寒さも和らぎ、日に日に春らしさを感じる陽気になってきました。今年度も残すところ1カ月です。規則正しい生活を送り、元気に過ごすことができましたか？
3月は、振り返りの季節です。この1年間を振り返って、できるようになったことや、よくできたことを確認してみよう！



□の中にするしをつけてチェックしてみましょう。◎・・・できた ○・・・ときどきできた △・・・あまりできなかった

<input type="checkbox"/> 食事の前に手をきれいに洗うことができた 	<input type="checkbox"/> 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを心をこめてすることができた 	<input type="checkbox"/> 姿勢よく食べることができた
<input type="checkbox"/> 食器の置き方やはしのもち方が正しくできた 	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べることができた 	<input type="checkbox"/> 好き嫌いせず何でも食べることができた
<input type="checkbox"/> 毎日朝ごはんを食べることができた 	<input type="checkbox"/> おやつは時間と量を決めて食べることができた 	<input type="checkbox"/> みんなと仲良く食べることができた

食生活を振り返ってみてどうでしたか？できることを少しずつ増やしていきましょう！



きゅうしょく ようす しょうかい 給食の様子を紹介しします！

給食では、季節に合わせていろいろな献立を提供しています。今日はどんな給食だったのか、お家でもお話してみてくださいね♪



1月 ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

1月24日～30日の「全国学校給食週間」には、高等部の2・3年生が考えたメニューを提供しました。

ふくいっ子アイデアメニュー給食
鶏のからあげを自分たちでおにぎりにして味わいました。



1月27日には、給食委員会の児童生徒が「給食感謝の会」を開いてくれました。



いつもおいしく給食を食べてくれてありがとうございます。これからも、みなさんが「楽しみ!おいしい!」と喜んでくれる安心安全な給食に努めていきます!

2月 ふるさとの日給食

2月7日の「ふるさとの日」にちなんで、小浜市で昔から食べられているカレーや梅、でっちゃんなど、ふるさとの味をたっぷり味わいました!



給食レシピ紹介 嶺南西の鶏のからあげ



材料(4人分)
 鶏もも肉 …240g しょうが …1かけ 酒 …大さじ1
 濃口醤油 …大さじ1/2 薄口醤油 …大さじ1/2
 片栗粉 …20g 薄力粉 …12g 油 …適量

- 作り方
- しょうがをおろす。
 - 鶏肉を一口大に切り、醤油、酒、おろししょうがに浸けてもみこむ。(冷蔵庫で15分以上浸けておく)
 - 片栗粉、薄力粉を混ぜて鶏肉につける。
 - 180度に温めた油で揚げたら、完成!

*写真はイメージです。