

高特の夕食(寄宿舎)紹介

令和6年7月4日(木)

笹寿司 笹かまぼこの梅マヨ焼き ごまあえ 豆腐のすまし汁
七夕フルーツポンチ

今日は七夕メニューを作りました。

笹寿司は上越地域の郷土料理です。笹は、吉川高等特別支援学校からいただきました。笹寿司の具は、鮭フレークとごまと星型チーズ、錦糸卵、細竹の子としいたけの3種類です。50人分の笹寿司を作るのは大変でしたが、舎生のみなさんの喜ぶ姿を見たくて頑張って作りました。

暑い1日でしたが、酢の効いたおいしい笹寿司や星型ゼリーの入った七夕フルーツポンチを食べて元気が出たと思います。

