

高特の給食・舎食の紹介

令和7年7月7日(月)

七夕に合わせ、給食も舎食(夕食)も七夕献立を作りました。子どもたちも職員も毎年楽しみにしています。

星型ハンバーグは、誰もが食べられるように、乳・卵を使用していない商品です。春雨サラダには、星型に抜いたにんじんの周りの部分を入れました。お汁は、かつお節とさば節をブレンドしたものからじっくりとだしを取っています。薄味ですが旨味があり、一口飲むとほっとする味わいです。かぼちゃで色を付けた星型のかまぼこと星型のにんじん、オクラが入り、夜空をイメージしました。

子どもたちは、星を見つけながら喜んで食べていました。暑い中、おそらく1,000個以上の星型にんじんを作ってくださった調理員さんに感謝したいと思います。

舎食は、七夕プリンも手作りしました。スイカを星型にくり抜いて飾りました。ちらし寿司の笹は、吉川高等特別支援学校からいただきました。青々としてとてもきれいな笹でした。笹には防腐効果があり、昔から保存食や携帯食に利用されています。上越地域の郷土料理「笹寿司」をイメージし、ちらし寿司を盛り付けました。

舎生の皆さんは「わあ！すごい！きれい！」と喜んで食べていました。



【給食】
ごはん
牛乳
星型ハンバーグ
春雨サラダ
七夕汁
七夕ゼリー

【舎食(夕食)】
七夕ちらし寿司
笹かまの梅マヨ焼き
ごまあえ
すまし汁
七夕プリン