

高特の給食・舎食の紹介

7月24日の給食



・ごはん ・牛乳 ・いかのかりん揚げ ・花火サラダ ・夏ののっぺい汁
星型の上越産米粉パスタと糸うりを使って、花火をイメージしたサラダを作りました。のっぺい汁には、上越産とうがんと新潟県産の枝豆を入れました。暑い中、一生懸命給食を作ってくれた調理員さんに感謝して、全校みんなでおいしくいただきました。

7月23日舎の夕食



・夏のビーチカレー ・えだまめサラダ ・トマト ・トロピカルドリンク
ちくわにレタスを挿したヤシの木、かに型のにんじん、星型のチーズ、シェルマカロニで、夏のビーチをイメージした夏野菜たっぷりのカレーライスを作りました。「わあ！すごい！」と舎生も職員も喜んで食べていました。オレンジゼリーにカラフルなゼリーを入れてキウイを添えたドリンクで乾杯をする姿もありました。