5月食育だより

令和７年度

名古屋市立
西特別支援学校

新しい学年での給食にも少しずつ慣れてきましたか。給食当番は、こぼさないように盛り付けたり、量に気をつけたりして、上手に配ることができるとよいですね。

今月の献立から

☆ **特別献立　こどもの日・・・　９日（金）**

ごはん　牛乳　まぜまぜチキンライス　たけのこ汁　かしわもち

☆ **姉妹友好都市の日（トリノ市）・・・　２７日（火）**

ミルクロールパン　牛乳　野菜畑のリゾット　コールスロー　イタリアンドレッシング

平成17年5月、名古屋市はイタリアのトリノ市と姉妹都市になりました。

☆ **ふるさと献立　～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう**

20日（火）みそきしめん ・・・ 名古屋名物のきしめんと愛知県の特産物の豆みそを使った料理です。

23日（金）肉みそ ・・・ 愛知県の特産物のふきを使っています。ごはんにかけて食べます。

☆ **フェアトレード　豚肉としめじの中華いため（ごま油）　・・・　２日（金）**

フェアトレードとは発展途上国で作られた物を適正な価格で買い、発展途上国の人々の生活を守る仕組みです。
名古屋市は平成27年に、日本で2番目のフェアトレードタウンに認定されました。

☆ **有機（オーガニック）パインアップル　・・・　２３日（金）**

有機（オーガニック）農法とは、農薬や化学肥料に頼らず、自然の恵みを生かして、育てる方法です。

今月の献立紹介

マカロニのトマトソースあえ・・・２９日（木）

<材料>（一人分）

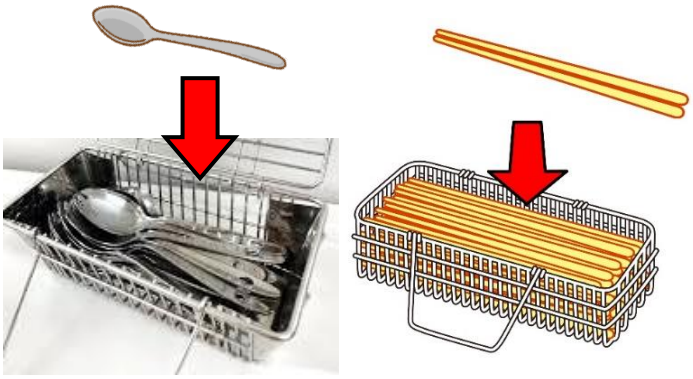
牛肉（ミンチ）	15g	サラダ油	0.7g
豚肉（ミンチ）	5g	塩	0.3g
マカロニ	25g	こしょう	0.02g
塩	0.7g	ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟの素	0.8g
（サラダ油	適量）	砂糖	0.2g
にんじん	15g	赤ワイン	0.5g
たまねぎ	30g	トマトケチャップ	17g
トマト（缶）	15g	トマトピューレ	1.5g
にんにく	0.8g	水	20~30g

〈作り方〉

① にんじんは細切りにする。
② たまねぎ・にんにくはみじん切りにする。
③ トマトは汁を切る。（汁はとっておく。）
④ マカロニは塩ゆでし流水でさまし、水切りし油をまぶす。（ゆでた直後にすぐにトマトソースとまぜる場合は、油はまぶさない。）
⑤ 油を熱し、にんにくをいため、牛肉・豚肉・にんじん・たまねぎの順に塩・こしょうしながらいため、水・トマト汁を加え煮る。
⑥ 沸騰したらあくを取り、トマト・コンソメスープの素・砂糖・トマトケチャップ・トマトピューレ・ワインを入れ煮る。
⑦ やわらかくなりはじめたら、マカロニを入れまぜあわせ、ひと煮立ちさせる。

正しく後片づけをしましょう

はしやスプーンの向きは そろえましょう



ごはん粒や、おかずの残りかすを きれいにとりましょう

ごみは分別してすてましょう

食器は種類ごとに重ねましょう

給食についてのルールを守り、楽しい給食時間にしましょう。

【４月の給食費について】

小学部１年：２，１３６円　　小学部２～６年：３，４７１円　　中・高等部：３，８６１円

※　給食をカットされた場合は、単価×カットした食数分が減額となります。

※　引き落とし日は、５月９日（金）です。