

静岡県立御殿場特別支援学校の1週間の献立

7月 14日 ~ 7月 18日



● 月曜日

夏野菜カレー
牛乳
大根のごまサラダ
すいか



献立紹介

サイダーかん

料理の説明

富士の給食の人気メニューです。かき氷シロップを使ったさわやかな色と、サイダーのしゅわしゅわ感が特徴です。

● 火曜日 小学部1組の希望献立

ごはん 牛乳
ハンバーグ
ポテトサラダ
ミネストローネ
いちごのムース



○ 材料5人分 ○

- ・ 水 150 g
- ・ 粉寒天 4 g
- ・ 砂糖 25 g
- ・ かき氷シロップ 15 g
- ・ サイダー水(直前まで冷やす) 120 g

○ 作り方 ○

- 1 鍋に水と粉寒天加えて混ぜ、よく煮溶かす。
※沸騰後3~4分煮る。
- 2 砂糖を加えてよく混ぜる。
- 3 火を止めて、かき氷シロップを加える。
- 4 バットに3を流し入れる。
- 5 全体を混ぜ、均一に温度を下げていく。
- 6 55℃程度まで温度が下がったら、サイダー水を勢いよく加え、全体を混ぜる。
※均一に混ぜないと泡がない所ができます。
- 7 固まってきたら、表面をならして冷蔵庫で冷やす。
- 8 食べやすい大きさに切って盛り付ける。

～ 完成 ～

● 水曜日

担々めん
牛乳
春巻
茹でとうもろこし



小5・6年生が皮むきを
してくれました!

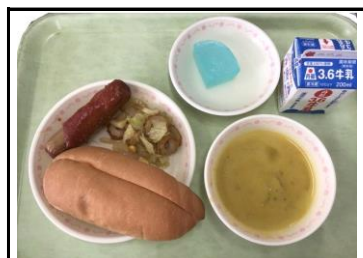
● 木曜日

ごはん
牛乳
静岡県産納豆
生揚げのそぼろ煮
みそ汁



● 金曜日

背割りロールパン
ソーセージ 牛乳
キャベツのカレーソテー
かぼちゃの豆乳スープ
サイダーかん



小学部5・6年生さんが
とうもろこしの皮むきを
してくれました