

静岡県立御殿場特別支援学校の1週間の献立

7 月 13 日 ～ 7 月 17 日



● 月曜日

ごはん 牛乳
コーン入りメンチカツ
春雨サラダ
冬瓜汁



献立紹介

サイダー寒

料理の説明

富士市で生まれた給食の手作りデザートです。泡をきれいに作るには、混ぜる人とサイダー水を入れる人のチームワークが大切です！

● 火曜日 「小学部1組の希望献立」

ごはん 牛乳
ハンバーグ
かぼちゃの甘煮
みそ汁
バナナ



○ 材料4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 120 g
- ※サイダーは使う直前まで冷やしてください。

● 水曜日

担々めん
牛乳
春巻
茹でとうもろこし



○ 作り方 ○

- 1 鍋に水と粉寒天を入れてよく混ぜる。
- 2 1を火にかけて、しっかり煮溶かす。
※沸騰後3～4分煮る。
- 3 砂糖を加えてよく混ぜる。
- 4 火を止めて、かき氷シロップを加える。
- 5 バットに4を流し入れる。
※バットはサイダー水を入れて混ぜるので
サイズは大きめにする。
- 6 全体を混ぜながら、均一に温度を下げる。
- 7 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。
※全体に泡ができるように、上下左右、角までしっかり混ぜる。
- 8 固まってきたら、表面をならして冷蔵庫で冷やす。
- 9 食べやすい大きさに切って盛り付ける。

● 木曜日

ごはん 牛乳
いわしの梅煮
切り干し大根のサラダ
モロヘイヤの玉子スープ



● 金曜日

横割りパン
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
サイダー寒



～ 完成 ～