大阪府立視覚支援学校

平成２７年度



|  |  |
| --- | --- |
| **献立名** | **使用地場産物** |
| **◇ごはん**  **◇牛乳**  **◇とりの照り焼き**  **◇ずいきの酢の物**  **◇キャベツの味噌汁** | **◇ずいき　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　◇キャベツ・青ねぎ** |
| **【アピールポイント】**  **昔から、大阪府の南部で夏によく食べられている「紅ずいき」を使った酢の物を献立に取り入れました。ずいきを加熱後、ブラストチラーですぐに冷却することで、きれいなピンク色を保つことができました。合わせ酢の味を少し甘めにしたことで、子どもたちもペロリと食べることができるメニューとなっています。**  **ずいきはこの時期、大阪府内のスーパーにはたくさん並んでいます。しかし、下処理が必要なためか、家庭で食べたことがない児童も多いのが実態です。給食を通じて、なにわの特産物である紅ずいきを知ってほしいと願っています。** | |