

Table with 5 columns (10日, 11日, 12日, 13日, 14日) and 2 rows of food items and quantities. Includes illustrations of food items like a potato and a tomato.

おうちで給食のメニューを作ってみよう!

給食で特に人気のあるメニューを紹介します。ぜひおうちでチャレンジしてみてください。

～マーボー豆腐～



材料(4人分)

- List of ingredients for Maru-bo-toufu: とうふ, ぶたミンチ, たまねぎ, にんじん, あおねぎ, つちしょうが, ほししいたけ, にんにく, etc.

準備

- Preparation steps: 豆腐を食べやすい大きさに切る, たまねぎ・にんじん・つちしょうがをみじん切りにする, etc.

作り方

- Cooking steps: つちしょうが・にんにくを油で炒め、ぶたミンチとこしょうを入れ炒める, etc.

今月の地場産物



交野市の農家の方が作っていただきました。感謝して食べましょう。

学校給食・夏休み親子料理教室～English Cooking～

ALTの先生と、学校給食の献立を作成している栄養教諭、調理員による学校給食・夏休み親子料理教室を開催します。

ALTとはAssistant Language Teacherの略で現在市内小・中学校で英語を教えてください。Englishで料理に挑戦!!カナダから来られているALTの先生と交流しましょう。

対象

交野市立の小中学校に通う子どもとその保護者(二人一組) ※中学校の生徒に関しては、生徒のみの参加も可能です。

会場

おりひめ給食センター 2階 調理実習室

日時

- ①令和5年7月25日(火) ②令和5年7月26日(水) いずれも9時30分～12時(受付9時15分～)

定員

①8組(16名) ②8組(16名)

参加費

一組(二人)600円...当日会場にて徴収させていただきます。

持ち物

エプロン、三角巾、タオル3枚(手拭用1枚・食器用2枚) 水筒(飲み物は各自でご用意ください)、上ぐつ ※当日は必ずつめを切ってきてください。

申込方法と注意点

インターネットから参加応募フォームに入力してください。(汎用電子申請システムLogoフォームでオンライン申込み) URL: https://logofom.jp/form/gwv1/272771

又は QRコード



申込期間

7月1日(土)午前9時～7月7日(金)午後10時 ※お申込みいただいた方の中から抽選で参加者を決定します。(先着順ではありません。) 当選者には、後日学校給食センターから電話で通知します。 ※申込は一人1回限り。複数回申し込んだ場合は無効とします。

ご連絡・お問い合わせ先

おりひめ給食センター(交野市立学校給食センター) 交野市倉治9丁目2690番地の1 TEL (072) 891-0098

menu <メニュー>

夏野菜カレー 普段の給食のカレーに、かぼちゃ・ズッキーニ・トマトといった夏が旬の野菜を入れて作ります。

キャロットライス すりおろした人参やバターを入れてご飯を炊きます。

白玉フルーツポンチ 白玉団子とフルーツ缶を使ってつるんとさわやかな夏にぴったりのフルーツポンチを作ります。

※当日のメニューには、乳・小麦・ももりんご・パインアップルが使用されています。食物アレルギーをお持ちの方は、ご注意ください。

