



食育だより

令和7年度5月号
水戸飯富特別支援学校

こんげつ きゅうしょくもくひょう しょくじ み つ
今月の給食目標 「食事マナーを身に付けよう」



マナー違反に注意！ きらいばし



いっしょ しょくじ ひと ふかい おも
一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうはし
づかいを「きらいばし」といいます。気をつけましょう。

<p>さ 刺しばし</p>	<p>よ 寄せばし</p>	<p>まよ 迷いばし</p>	<p>ねぶりばし</p>
<p>なみだ 涙ばし</p>	<p>も 持ちばし</p>	<p>さく 探りばし</p>	<p>わた はし渡し</p>

給食メニュー紹介「マセドアンサラダ」

〈材料〉5人前

- じゃがいも (200g)
- きゅうり (40g)
- にんじん (40g)
- コーン (40g)
- 酢 (5g)
- 食塩 (少々)
- こしょう (少々)
- 砂糖 (2g)
- レモン汁 (5g)
- マヨネーズ (45g)

〈作り方〉



- ①じゃがいも、きゅうり、にんじんを角切りにする。コーンは水気を切る。
- ②じゃがいもとにんじんをやわらかくなるまで加熱する。
※電子レンジで蒸すか鍋でゆでる。
- ③②を冷蔵庫で冷やす。
- ④調味料を混ぜ合わせておく。
- ⑤③に④を入れて和える。



【マセドアンとは?】

マセドアンとは、フランス語で「角切り」や「さいの目切り」という意味です。そのため、ポテトサラダとは異なり、じゃがいもはつぶさずに形を残します。色々な色の野菜を使ったり、大きさを切りそろえたりすると美しく仕上がります。