

## 10月5日(火)【今日のおすすめレシピ】 メンチカツ

～メンチカツ (4個分)～

- ・豚ひき肉 180g
- ・玉ねぎ 80g
- ・木綿豆腐 30g
- ・卵 1/4個
- ・れんこん 40g
- ・塩 小さじ1/4
- ・こしょう 少々
- ・薄力粉、卵、パン粉、揚げ油 適量
- ・キャベツ 40g

ひき肉からこしょうまでをよく混ぜて、小判の形に成形し、衣をつけて油で揚げます。お皿に盛り付け、キャベツを添えます。れんこんは1cm角に切って、食感を楽しめるようにしました！

普通食



後期食



中期食



初期食



知的障害教育部門 中学部 3年 給食の様子

中学部の生徒はみんな給食を楽しみにしていて、準備や片付けにも積極的に参加しています。今日のメニューから「ミルクパンがふわふわしておいしかった、サラダがシャキシャキしておいしかった。」との感想が3年生の男子から聞けました。