

Table with columns for dates 12, 13, 14, 15, 16. Each column lists menu items like 'ご飯', 'マーボー豆腐', '揚げぎょうざ', 'もずくスープ', 'タッカルビ', '豚汁', 'たらこの竜田揚げ', 'ビーフカレー☆', 'ひじきとウインナーのソテー', '親子煮', '絹厚揚げとキャベツの炒め物' with their respective quantities and prices.

Table with columns for dates 19, 20, 21. Each column lists menu items like 'かぼちやのそばろ煮', 'さばの柚香焼き', 'ニョッキとほうれん草のクリームシチュー', 'ツナサラダ', 'ベジタスープ', 'フライドチキン', '冬至(12月22日)', '大みそか(12月31日)'. Includes illustrations of food items and seasonal notices.



学校給食・冬休み親子料理教室～English Cooking～

【冬を楽しむ、あったかメニューを作ってみよう！】をテーマに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・冬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4年12月26日（月） ②令和4年12月27日（火）

定員

①8組（16名） ②8組（16名）

参加費

一組（二人）600円…当日会場で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://logoform.jp/f/quMnv

又は QRコード



申込期間

12月1日(木)午前9時～12月3日(土)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。)

ご連絡・お問合せ先

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>

花野菜のカレーシチュー

普段の給食のカレーに、ブロッコリーやカリフラワーといった冬が旬の花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。



かんたんパンプティング

食パンとみかん缶を使い、簡単なパンプティングを作ります。



※当日のメニューには、卵・乳・小麦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。

