

## 高特の夕食(寄宿舍)紹介

令和6年3月14日(木)

ごはん 鶏の照り焼き 菜の花あえ 鮭汁 春のアートスイーツ

高田特別支援学校の寄宿舍の夕食の紹介です。

寄宿舍には調理室があり、給食と同じ委託会社の調理員さんが朝食と夕食を作っています。毎日だいたい50人分を作っています。メニューは、家庭的な料理が多いですが、高特のオリジナルメニューもたくさんあります。

今日は、ホワイトデーを意識し、春を感じるかわいらしいメニューにしました。食堂に入って来た舎生の皆さんから「わあ！かわいい！」「きれい！」と歓声が上がりました。「春のアートスイーツ」は、デザート皿に牛乳ゼリーを先に作っておき、固まった上にいちご、キウイ、みかんの缶詰、ハートのカラーチョコを飾りました。チョコの触覚は、チョコソースを箸の先を使って描きました。

