

今週の給食！！です

第13号 7月5日(月)～7月9日(金)

7月5日(月) ごはん・牛乳・麻婆豆腐・バンサンスウ・オレンジ

麻婆豆腐は、ごはんにあっておいしかったし、**バンサンスウ**はごまの香りで、食べやすく、暑い中でも、食が進むメニューでした。

そして、うれしかったのが、デザート**のオレンジ**！デザートが付くと、テンションが上がります。



6日(火) 黒砂糖パン・牛乳・レタスとたまごのスープ・春巻き・いんげんとカシューナッツのソテー



スープはふわふわのたまごと、意外なレタスがベストマッチで、おいしかったです。

レタスは生で食べるのが普通と決めつけるのは、だめですね。

野菜中心のメニュー。ごちそう様でした。

7日(水) ごはん・牛乳・そうめん汁・鶏肉とレバーの揚げがらめ・セタゼリー

今日は七夕。**そうめん**は、七夕の行事食とのこと。知りませんでした。

昔々の中国で、7月7日に亡くなった帝の子どもが鬼になってしまい、町に疫病をはやらせたそうです。そこで、大好きだった**索餅**をお供えすると、流行が治まったということから、7月7日の七夕に、索餅をお供えするようになったそうです。

この索餅、小麦粉で作った縄のように伸ば

した食べ物だったそうで、それが、どうも、**そうめんのルーツ**みたいで、いつの間にか、**そうめん**をお供



えるようになったとのこと。この話と策餅が、日本の奈良時代に伝わってきて、「**そうめんを食べて、1年無病息災に**」と7月7日に食べるようになったそうです。(7月7日は「**そうめんの日**」になっています)

そうめん汁の中に入っているオクラも輪切りにすると、星形になり、ぴったりですね。

にんじんも星形にカットされていて、子どもたちも、喜んでいました。デザート**のゼリー**もありがとうございました。

8日(木) コッパン・牛乳・大豆とウインナーのトマト煮・イタリアンサラダ・キャンディーチーズ



今回の**サラダ**はドレッシングが控えめで、野菜本来の味が味わえました。残念ながら、ちょっと苦手な子もいたようです。早く、野菜本来の味を知って、そのおいしさを堪能してほしいです。

トマト煮は、ボリューム満点。食べ応えありました。トマトをしっかりとれるので、いいですね。

9日(金) ごはん・牛乳・沢煮椀・さばの香味焼き・きゅうりとわかめの酢の物

和食のメニュー。おいしかったです。**さば**と深ねぎがよく合っていました。

沢煮椀、ほそ切りの野菜がたくさん、しょう油と塩味に、アクセントのあぶら。何度食べても飽きない、おいしさです。夏でもいいですね。



今週のベストメニューはこれに決定

因みに・・・

7月8日、9日の2日間、小学5、6年生は日吉少年の家に宿泊学習に行っています。

初日にはすり身揚げ体験を、2日目には、カレーを作りました。

自分たちがつくったカレーは、



ですね。

