

今週の給食！！です

第12号 6月28日(月)～7月2日(金)

6月28日(月) 麦ごはん・牛乳・ポークカレー・カラフルサラダ・メロン



今週のベストメニュー！

写真を見ても、よだれが落ちてきそう！大人気のカレーライス。みんな、パクパクと、食べていました。



カラフルサラダ、色鮮やかで、シャキシャキしておいしかったです。

そして、デザートに、おおきなメロン。甘くて、柔らか、大喜びのメニューでした。

29日(火) 小型コッパン・牛乳・皿うどん・海藻ときゅうりのサラダ



お店で食べる皿うどん。給食で出てくる、面が小さくカットされ煮込んでいるのかやわらかい皿うどん(給食皿うどんと勝手に思っている)。今回の皿うどんは、それらと、また違った、野菜の甘みを感じられた皿うどんでした。

サラダは、海藻のねばねば感がいい感じで、おいしかったです。

30日(水) ごはん・牛乳・豚肉とかぼちゃの煮物・切干大根の甘酢炒め



切干大根、たっぷり、しっかり噛んで食べました。この食育月間で、よく噛んで食べようと、「ひみこのはがーぜ」を呼びかけていましたが、そのものズバリでした。噛めば噛むほど、甘さを感じられ、おいしかったです。

煮物もいい味が染みているおいしかったです。

マメが苦手な人も多いのですが、さやいんげんの緑が入ると、色合いが引き締まります。

7月1日(木) コッペパン・牛乳・野菜スープ・鶏肉のハーブ焼き・ラタトゥイユ

「ラタトゥイユ」、うまく発音できないですが、おしゃれな名前のメニュー。南フランスの料理だそうです。7月はオリンピックがあるからでしょうか？国際的な料理からスタートしました。

ピーマン、トマト、ナス、玉ねぎ、ズッキーニの夏野菜を、にんにくとオリーブオイルで炒める料理です。パンにはさんで食べるのもいいとのこと。

今回外勤で食べることができませんでしたが、次回はパンにはさんで食べたいです。

鶏肉が、思いのほか、大きかったと、若杉教頭先生が喜んでいました。

野菜がたっぷりのおしゃれなメニューでした。



2日(金) ごはん・牛乳・けんちん汁・長崎県産まだいのからあげ・高菜とひじきのそぼろ炒め



長崎県産まだいのからあげ、肉厚で、脂ものついていて、たいへん、おいしかったです。

そぼろ炒めのごま油が食欲をそそり、ごはんがすすみました。



けんちん汁も最高でした。

