



7月 給食ニュース

今年の6月は、気温が30℃以上の真夏日の日もあり、暑い日が続きました。
給食センターの調理員も、室内の温度や湿度が上昇する中、衛生管理に注意を払い、
子どもたちの健康を考えた毎日の給食づくりを頑張っています。

6月の献立では、「歯と口の健康週間」にあわせて、かみごたえのあるメニューを
取り入れたり、「おはなし給食」や「減塩給食」などを行いました。



~~ 6月の給食の紹介 ~~

よくかむことを意識した料理を取り入れました。
献立表の、このマークの料理は「かみかみメニュー」です。



4日(火)
「けんとかんちのかみかみ煮物」



4日(火)
「わかめの赤みそ汁」



5日(水)
「大豆と小魚のごまがらめ」



6日(水)
「海藻サラダ」



7日(金)
「きんぴらごぼう」



10日(月)
「けんちん汁」



4日(火) おはなし給食「きらきら は・は・歯」

絵本に登場する歯がピカピカのけんとかんのお家で食べられている
かみかみ煮物とわかめのみそ汁を取り入れました。煮物には、れんこんやごぼうだけ
でなく、かみごたえもあり、うまみも出るちくわを使用しました。



18日(火) 食育の日【減塩給食】



<麦ごはん、あじの南蛮漬け、ほうれん草のおかかあえ、さつまい、牛乳>

塩分のとりすぎは、生活習慣病につながる恐れがあります。給食では、だしをしっ
かりとることや、野菜のうまみを生かしたり、酢を利用することで味に変化をつけ
たりして減塩をはかりました。

21日(金) 行事食【みそぎもち献立】

笠松町のみそぎもちは、もち生地にあんこを包んで串に刺した後、
甘辛いみそを塗って焼き上げたものです。夏の無病息災を願って、
1年の折り返しにあたる毎年6月30日の「夏越しの祓い」という神
事にあわせて、1日限定で販売されます。
給食でも手作りの甘みそをつけて、みそぎだんごを作りました。

