

9月 給食ニュース

楽しい夏休みが明け、学校に子どもたちの元気な姿が戻ってきました。まだまだ暑い日が続いていますが、虫の音色も少しずつ変わり秋の気配も感じられてきました。

給食センターでは子どもたちの健やかな成長を願い、安心安全でおいしい給食づくりに引き続き取り組んでいきます。



～7・8月の給食の紹介～



旬の夏野菜をたくさん給食に取り入れました！

2日(火) とうがん
(とうがんのみそ汁)



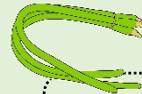
一つ一つ手作業で
わたを取ります



羽島市産の
十六ささがけが
届きました



12日(金) 十六ささがけ
(十六ささがけのソテー)



28日(水) ゴーヤ
(鶏肉の夏野菜の黒酢いため)



子どもたちが食べやすい
ように、炒める前に下茹
でをしています

《食育の日献立》 19日(金)岐阜県の食材を使った献立

牛乳・麦ごはん・夏のげんきカレー・岐阜米粉のガトーショコラ・岐阜枝豆の塩ゆて



毎月19日は食育の日です。7月の給食では岐阜県産の枝豆や、米粉を使ったガトーショコラが給食に登場しました！岐阜県産の枝豆は甘く、子どもたちも喜んで食べていました。ガトーショコラは調理員さんの手作りです。地元の食材を通して食への興味関心を深めることができました。