



6月 給食ニュース

給食が始まって2か月がたちました。新しいクラスにも慣れ、笑顔で給食の話をしてくれる子どもたちの姿がみられます。そんな子どもたちを想いながら、旬の食材を取り入れた料理や、心を込めた手作りの料理を提供できるように、給食センター職員で毎日の給食づくりに取り組んでいます。

5月の料理より



10日(火) さわらの若草焼き

さわらをカップにいれて、玉ねぎ、水耕ねぎ、マヨネーズ、パン粉、牛乳、粉末茶を混ぜたソースをかけて、焼きました。新緑をイメージしたこの時期の料理です。



16日(月) 若竹みそ汁



16日(月) さやいんげんのごまあえ



17日(火) 山菜ごはん



旬の食材「たけのこ」、「さやいんげん」、「わらびやぶき、ぜんまい」などの「山菜」を使った料理を作りました。



18日(水) おからボール

おからをいれることで、揚げものでもエネルギー量を抑えることができ、ヘルシーな仕上がりになります。



ボール 100 個分ずつの材料を計量し、約 40 回に分けて、パンを作るように生地をこねました。そして 1 個ずつにちぎり分けて、油の中に入れていきます。ひとり 2 個ずつで、全部で約 3700 個のおからボールを揚げました。

5月19日(木)おはなし給食 「つるばら村のレストラン」

小型黒パン、アップルハニートースト、牛乳、春野菜のシチュー、海藻サラダ



【春野菜のシチュー】旬の食材「じゃがいも」「アスパラガス」

アップルハニートーストをつくっている様子



5月27日(金) 日本の郷土料理 「奈良県」

野菜の油炒め

山賊焼き



きのこのみそ汁