

7月の給食ニュース ~6月のメニューより~



笠松町学校給食センター

暑い日が続き、夏が近づいてきました。先月は、歯と口の健康週間(6/4~6/10)ということで、給食ではよく噛むことを意識したメニューや、歯に良い食べ物を取り入れました。旬の食材を使ったメニューでは、この時期に旬となる、冬瓜を使った冬瓜汁を作りました。また、地域の食文化を知ろうということで、みそぎだんごをメニューに取り入れ、給食センターで甘みそをつけて作りました。調理員一同、こども達のために心をこめて給食を作っています。そんな給食センターの様子を紹介します。



<給食センターの様子>

1日(水) カミカミかき揚げ



1つずつ手で成形して揚げています。



<6/1(水)>

- ・うどん
- ・カミカミかきあげ
- ・おやこうどんの汁
- ・モロヘイヤのおひたし
- ・牛乳

14日(火) 冬瓜汁

冬瓜は冬でなく、夏頃から旬を迎える野菜です。



<6/14(火)>

- ・たこ枝豆のごはん
- ・揚げ出し豆腐の肉みそあんかけ
- ・冬瓜汁
- ・すいか
- ・牛乳



冬瓜がたっぷり入った冬瓜汁

29日(水) みそぎだんご



みそぎだんごは、あんが入った米粉生地のだんごに、味噌ダレをつけて焼き、ごまをふって作ります。

夏を迎える笠松の風物詩に「みそぎ餅」があります。みそぎ餅には元気に夏を越せるように、との願いが込められています。みそぎだんごを食べて、7月からがんばれるようメニューに取り入れました。

今年度一回目の残量調査の実施

6/13(月)~6/17(金)の一週間は、残量調査を行いました。年に2回実施しており、こども達の喫食量を調べ、栄養摂取量の把握や、こども達の嗜好傾向を知り、今後の献立作成の工夫、長期的には栄養基準の見直しに役立てています。

