

6月 給食ニュース



給食が始まって2か月がたちました。笑顔で給食の話をしてくれる子どもたちの姿も多くみられます。おいしい給食を作ることを通じて、食の楽しさや大切さを知らせていきたいと考えています。5月も「行事食」「世界の料理」「日本の郷土料理」「おはなし給食」をはじめ、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積極的に行いました。

5月の給食を紹介します



旬の食材(さやいんげん・グリーンアスパラガス・たけのこ・新じゃがいも・グリーンピースなど)を使いました。

2日(火) 行事食『端午の節句』

麦ごはん・かつおの黒潮ソース・五目かきたま汁・かしわもち



9日(火) いんげんとウイナーのごまいため



11日(木) アスパラとキャベツのソテー



15日(月)若竹みそ汁
新じゃがのそぼろ煮



12日(金)
世界の料理 「ブラジル」



17日(水)
五月むしパン



ホットケーキミックスに、裏ごししたグリーンピースを加えて、鮮やかな緑色をしたむしパンを作りました。



24日(木)おはなし給食
「ルパン三世
カリオストロの城」



ソフトスパゲッティ、牛乳、ミートボールのトマトソース、青のりポテト、カラフルサラダ

19日(金) 日本の郷土料理 「宮崎県」

切り干し大根の煮つけ



チキン南蛮

八杯汁