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。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。給食センター職員一同、こども達のために心をこめて給食を作っています。

今月は、６月の給食の献立をいくつかご紹介します。

２２日（木）　世界の料理「メキシコ」

・小型コッペパン・トルティーヤ・サルサソース・メキシカンサラダ・豆のスープ・牛乳

メキシコ料理は、唐辛子、とうもろこし、豆を使う特徴があります。トルティーヤは、すりつぶしたとうもろこしの粉や小麦粉から作った薄焼きパンです。サルサソースをのせて食べましょう。調理員さんが、給食室で肉を炒めて、サルサソースを作りました。

２６日（月）
日本の郷土料理「静岡県」

・麦ごはん　・さくらえび入り天ぷら

・はんぺんのきんぴら

・おざく・牛乳

静岡県は、桜エビの産地として、有名です。おざくは、里芋、にんじん、ごぼうなどを使った野菜の汁物です。野菜をざくざく切って作るので、おざくと呼ばれています。

29 日（木）おはなし給食「ハリーポッターと秘密の部屋」

・黒パン・シェパードパイ・グリーンサラダ・パスタスープ・牛乳

ハリーポッターシリーズで、頻繁に登場するシェパードパイは、イギリスの伝統的な料理です。シェパードとは、羊飼いのことで、本来は、羊の肉を使いますが、給食では、豚ひき肉を使いました。シェパードパイも給食センターの手作りです。一つずつ肉やチーズを紙のカップにのせてから、焼き上げます。

30 日（金）
みそぎだんご

笠松町のみそぎもちは、もちの生地にあんを包んで、串に刺したあと、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、６月 30 日のみ販売されます。この日のみそぎだんごは、給食室で、みそを作って焼きました。給食時間に、児童・生徒地域の味を楽しんで食べていました。