

きょう きゅうしょく
今日の給食 7月7日(月)



きょう きゅうしょく
今日の給食 7月8日(火)



きょう がつ にちなばた たなばた ねん ど おりひめ
今日は7月7日七夕です。七夕は年に1度、織姫
ひこぼし あま がわ わた あ ゆる
と彦星が天の川を渡って会うことが許された
ひ 日です。今日のメニューは七夕にちなんで星型
のカツやゼリー天の川をイメージしたバンサ
ンズです。給食室ではいつも、みんなが
げんき せいちょう
元気に成長してくれることを
ねが きゅうしょく つく
願って給食を作っています。



きょう 今日のカレービーンズドッグです。ひき肉と刻
んだ大豆をカレー味にしてパンにはさみました。
そのほかに、たまねぎ・にんじん・切り干
し大根・チーズが入っています。具が出来上が
ったら一人分の分量を計算してはさむ作業が
はじまります。皆さんが食べる時間に合わせてオー
ブンで、焼き目がつくくらいに焼きました。
ほんのり温かくてカレーの風味がよいパンで
す。少しずつよく噛んで食べましょう。

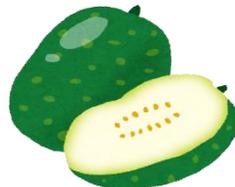
きょう きゅうしょく
今日の給食 7月9日(水)



きょう きゅうしょく
今日の給食 7月10日(木)



きょう きせつ やさい とうがん つか こんだて
今日は、季節の野菜「冬瓜」を使った献立です。
とうがん おな か しょくぶつ
冬瓜は、スイカと同じ「ウリ科」の植物で、
なつ しゅうかく ふゆ ほぞん
夏に収穫したものが冬まで保存できること
から「冬瓜」と呼ばれています。ラグビーボー
ルのような形をしていて、緑色の皮をむい
て使います。

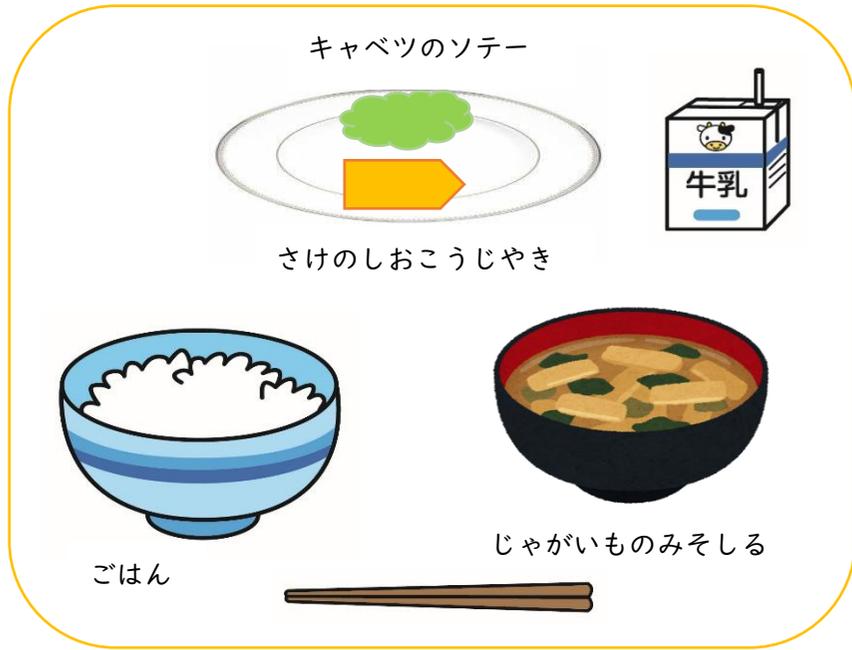


なんぶ ちほう
ラタトウイユは、フランス南部プロバンス地方
の郷土料理です。たっぷりの夏野菜を煮込んで
つく さい おい いっぴん
作ります。冷めても美味しい一品です。

★ラタトウイユに
はい
入っているナスは
こうとうぶ
高等部のものを
つか
使わせてもらいました
おしくできました！



きょう きゅうしょく
今日の給食 7月11日(金)



きょう さけ しおこうじや
今日は鮭の塩麴焼きです。

しおこうじ こうじ しお みず ま はっこう
塩麴は麴と塩と水を混ぜて発酵させた

ちょうみりょう こうじ ざいりょう こめ
調味料です。麴の材料となるのは米とコウ

きん さけ みそ つけもの つく
ジ菌です。酒や味噌、しょうゆ、漬物を作ると

つか いま さかな にく
きに使われてきましたが今では魚や肉の

あじつ つか
味付けにも使われます。

しおや すこ ちが あじ
いつもの塩焼きとは少し違う味わいです。