

6月 給食紹介

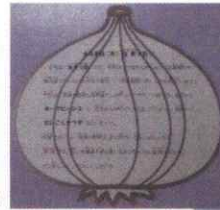
6月は食育月間!

給食では、清瀬産の野菜がたくさん登場しました!!

6/8 (木) 清瀬産の玉ねぎ・大根 使用

- ・ガーリックトースト
- ・ポークビーンズ
- ・大根サラダ
- ・牛乳

6月4～10日は「歯と口の健康週間」ということで、給食では噛みごたえのある食材がたくさん登場しました。
ガーリックトーストは、ソフトフランスパンバージョンだったので、いつもの食パンよりもよく噛んで食べている様子でした。



6/14 (水) 清瀬産のトマト・玉ねぎ・小松菜 使用

- ・キムチチャーハン
- ・ナムル
- ・トマトと卵のスープ
- ・牛乳

暑くて食欲が落ちやすい時期ですが、人気のキムチチャーハンはどのクラスでもよく食べていました。辛さは控えめに作っているので、辛いのが苦手な子でも安心して食べられます。



6/19 (月) 国産米粉のパン & 清瀬産の野菜7種類 使用

- ・米粉パン
- ・鮭のムニエル 檸檬醤油
- ・マセドアンサラダ
- ・きよせの野菜たっぷりスープ
- ・キャロットかん
- ・牛乳

使用している野菜のほとんどが清瀬産という、清瀬のよさをとて感じられる給食でした。米粉パンを食べた子供たちからは、「もちもちしてる」「ほんのり甘くて美味しい」など様々な感想があり、好評でした!



5年生の食育指導の様子も取材していただきました。



6/26 (月) 清瀬産のピーマン・玉ねぎ 使用

- ・ドライカレー
- ・きのこサラダ
- ・サワーかん
- ・牛乳

ドライカレーには、清瀬産のピーマン・玉ねぎの他に、にんじんや大豆も入っていましたが、細かくみじん切りにして調理することで、野菜や豆が苦手な子でも食べやすかったようです。



6/30 (金) 清瀬産のとうもろこし 使用

- ・ごはん
- ・マーボー豆腐
- ・バンブー
- ・ゆでとうもろこし
- ・牛乳

今年が生活科の授業でとうもろこしの皮むきをしてきました。何枚もある皮を1枚1枚丁寧にむき、細かいヒゲまで取るのは大変でしたが、その後給食室で調理して全校で美味しくいただきました。とっても甘くて新鮮で美味しかったです。ぜひご家庭でも「とうもろこしの皮むき」にチャレンジしてみてください!