

7月 給食紹介

給食では、世界の料理が登場しました!

7/3 (月) インド

- ・ナン
- ・タンドリーチキン
- ・ツナサラダ
- ・レンズ豆のスープ
- ・牛乳

タンドリーチキンは、カレー粉とパプリカ粉を使って味付けをしたので、キレイな赤色になりました。これを見て「何これ! 辛そう!」と驚いている子どもたくさんいましたが、食べてみると「辛くなくて美味しい〜!」と好評でした。



7/4 (火) 韓国

- ・ごはん
- ・さわらの韓国風焼き
- ・ナムル
- ・トックのスープ
- ・牛乳

スープには、た円型のおもち=トックがたっぷり入っていて、「おもちだ! やったー!」と喜んでいる子供たちの声も聞かれました。気温が高い日は特に、温かい汁物が残りがちですが、この日のスープはよく食べてくれました。

7/5 (水) 中国

- ・ごはん
- ・四川豆腐
- ・中華コンスープ
- ・牛乳

四川豆腐は、香辛料を使った辛い味付けが特徴ですが、給食では香辛料を控えめに、野菜の甘みを活かした優しい味に仕上げました。



7/6 (木) アメリカ

- ・ジャンバラヤ
- ・バイクドポテト
- ・コブサラダ
- ・牛乳

ジャンバラヤは、カレー粉とケチャップの味付けで大人気の一品です。新メニューのコブサラダは、食べ慣れていない子が多かった印象ですが、とても彩りよく仕上がりました。

7/7 (金) 日本 (行事食: セタメニュー)

- ・セタうどん
- ・天ぷら
- ・磯あえ
- ・ヨーグルトかん
- ・牛乳

そうめんのかかりに細いうどんを使った「セタうどん」は、冷たくて暑い夏にぴったりの一品でした。これからも給食を通して食文化のよさを伝えていきたいです。

