

6月 給食紹介

6月は「食育月間」です。

給食では、清瀬市産の野菜がたくさん登場しました!!

6/4~10は「歯と口の健康週間」

カルシウムが豊富な食品や
噛みごたえのある料理を出しました。◊



6/4(木)
骨までまるごと
食べられる「豆あじ」
と豚汁に入っている
根菜で噛む回数
をアップ!!



6/5(水)
いかのねぎみそ焼き
は、噛めば噛むほど
味が出てきますよ



6/7(金)

カルシウムが豊富な
ひじきの判作りぶりかけ。
大豆はでんぷんを
つけて揚げることで
カリカリとした食感に♪



6/10(月)

ちりめんしほこが
入った梅しほごはん。
味噌汁に入っている
わかめ(海藻)や
豆腐(大豆製品)も
カルシウムを多く
含む食品です。

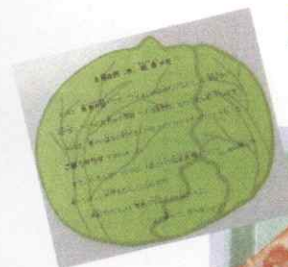


大人の
あじさいゼリー?



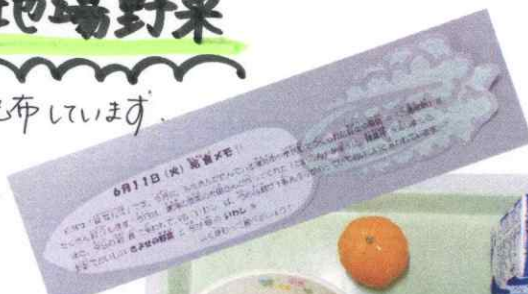
清瀬市産の新鮮な地場野菜

里野菜の形の「給食メモ」を学級に配布しています。



6/6(木)

清瀬市産の
キャベツを使った
ごぼうサラダ



6/11(火)

清瀬市産の
大根を使った
根菜汁



6/20(木)

清瀬市産の
にんじんを使った
ニンニパン



6/28(金)

清瀬市産の
とうもろこしを使った
ゆでとうもろこし



この他にも多くの地場産物を
使用させていただいています!!