

# 6月給食紹介

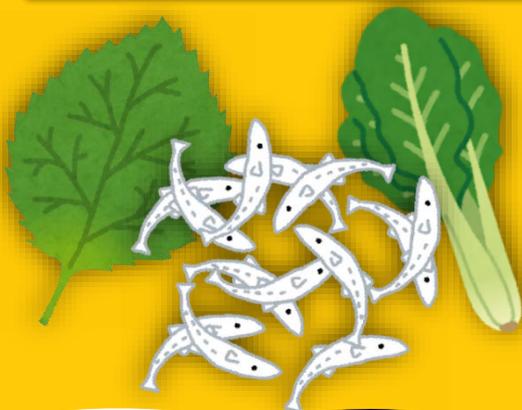
★月に一度、芝山小学校の給食を紹介します！★



6/2(月)

- ・ご飯
- ・マーボー豆腐
- ・バンウースー
- ・小玉すいか
- ・牛乳

今年度初のすいかが出ました！  
初夏の小ぶりなすいかでしたが、とても甘く、みんなよく食べていました。  
1年生の中には初めてすいかを食べるという児童もいて、夏の初体験の現場に居合わせることができてほっこりしました😊バンウースーもさっぱりした味わいで、ムシムシするこの季節にぴったりです♪



6/5(木)

- ・ご飯
- ・青菜ふりかけ
- ・田舎汁
- ・卵焼き
- ・牛乳

ご飯の上にかかっているのは青菜ふりかけです。  
小松菜、青しそ、ちりめんじゃこ、塩が入っていて、程よい塩気でご飯が進む一品になっています。  
暑くなってきて、だんだん食欲が落ちてくるこの時期は、さっぱり+しょっぱいものが1つあると嬉しいですね😊



6/10(火)

- ・梅じゃご飯
- ・ピリから肉じゃが
- ・わかめサラダ
- ・あじさいゼリー
- ・牛乳



この日は暦上での梅雨入りを表す「入梅」にちなんだメニューが出ました！梅を使用した「梅じゃご飯」や、2色のぶどうゼリーでアジサイを表した「あじさいゼリー」で梅雨を感じられるメニューになっています。外の様子だけでなく、食べ物からも季節和感じられるのがいいですよ♪





6/12(木)

- ・坦々麺
- ・華風漬け
- ・フルーツヨーグルトがけ
- ・牛乳



子どもたちに大人気の坦々麺、フルーツヨーグルトがけが  
 出ました!麺類は基本子どもたちに大人気なのですが、坦々  
 麺はおかわりが具だけだったとしても、じゃんけん大会が始ま  
 るくらい人気のメニューです。具は細かく切ったひき肉、にん  
 じん、ねぎ、しいたけが入っています。



6/19(木)

- ・糧うどん
- ・茹で野菜ごまだれがけ
- ・ビーンズポテト
- ・牛乳



毎月 19 日は「食育の日」です!食育の日は「和食」・「地産地  
 消」に焦点を当ててメニューを作成しています。

この日は、糧うどんのにんじんと小松菜、茹で野菜ごまだれがけ  
 のほうれん草とキャベツ、にんじんが清瀬の農家さんが作って  
 くださったものになっています。

食育の一環で、地産地消に触れるいい機会になっています。



6/23(月)

- ・シシジューシー
- ・もずく味噌汁
- ・ゴーヤチャンプルー
- ・石垣島パイン
- ・牛乳



6 月 23 日は「沖縄慰霊の日」です。太平洋戦争の沖縄戦で  
 亡くなった方々の安らかな眠りと、平和を願う日とされていま  
 す。給食では、沖縄料理のシシジューシー(豚肉の炊き込みご  
 飯)、ゴーヤチャンプルー、パイナップルを出しました!

普段あまり食べることにないゴーヤなどの食材や、ジューシー  
 などの料理に触れることで、良い食体験の場になったらいい  
 なと思っています😊