

7月 給食紹介

7月の給食では、世界の料理が登場しました！

7/2(木) フランス

- ・ガーリックトースト
- ・ポトフ
- ・フレンチサラダ
- ・牛乳



7/6(月) 中国

- ・チンジャオロース
- ・空芯菜の
中華スープ
- ・ヨーグルトかん
- ・牛乳



7/9(木) 日本

- ・タコライス
- ・もずくスープ
- ・パインかん
- ・牛乳

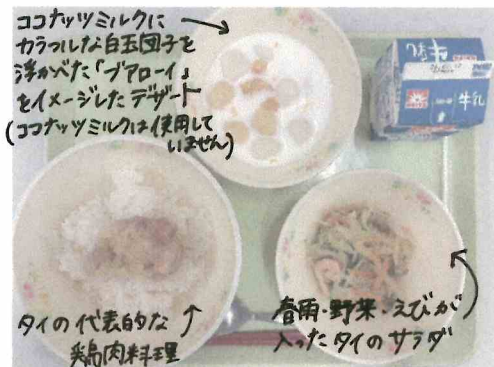


有機栽培の ピーマン・空芯菜・米 を
使用しました。

有機栽培とは、化学肥料・農薬を原則使わず、
可能な限り環境に配慮した栽培法です。
給食を通して、有機農業について知ってもら
うきっかけになれば嬉しいです。

7/13(月) タイ

- ・カオマンガイ
- ・サムウンセン
- ・プアローイ
- ・牛乳



7/16(木) アメリカ

- ・ハニレモントースト
- ・ポークビーンズ
- ・コブサラダ
- ・牛乳



酢飯 + 煮あなご + 小松菜
+ 錦糸明 + にんじん + のりで
作った「あなごのちらし寿司」

☆型のにんじんで
きれいに盛りつけました☆

7/7(火)

- ・あなごのちらし寿司
- ・セタそうめん汁
- ・冷凍みかん
- ・牛乳



2年生が学校の畑で
育てた なすと きゅうりと
使用しました!!

7/17(金)

- ・夏野菜カレーライス
- ・ビーンズサラダ
- ・サイダーポンチ
- ・牛乳

