



月	火	水	木	金
	1日	2日	3日	4日
	④パイナップル ⑤ぎゅうにゅう ③スパイク ①ごはん ②トマトとレタスのスープ	⑤てづくりごまプリン ④あчыらづけ ⑥ぎゅうにゅう ③ミニたまごやき ①かしわめし ②にくい	⑤オレンジ ④やさしいためケチャップいため ⑥ぎゅうにゅう ③ミートローフ ①パーカーハウスパン ②オニオンスープ	③バナナ ④ぎゅうにゅう ②なつやさいカレーライス ②かいそうサラダ
7日	8日	9日	10日	11日
⑤たなばたゼリー ④ゴーヤのみそいため ⑥ぎゅうにゅう ③はるまき ①ごはん ②そうめんじる	④オレンジ ⑤ぎゅうにゅう ③フレンチサラダ ①ピラフ ②コーンクリームスープ	④バナナ ⑤ぎゅうにゅう ③りょうばんなす ①ごはん ②チャーシューンドウふ	④フローズンアップル ⑤ぎゅうにゅう ③シェパーズパイ ①くろざとうパン ②カウル	⑤パイナップル ④キャベツのひじきあえ ⑥ぎゅうにゅう ③タラのこうみあげ ①むぎごはん ②とうがんじる
14日	15日	16日	17日	18日
⑤バナナ ④こんぶのいためもの ⑥ぎゅうにゅう ③さけのしおやき ①ごはん ②じゃがいものみそじる	④てづくりソーダゼリー ⑤ぎゅうにゅう ③ゆでとうもろこし ①さらうどん ②わかめスープ	⑤オレンジ ④さゆりとわかめのすのもの ⑥ぎゅうにゅう ③やきししゃも ①むぎごはん ②あつあけとじゃがいものみそに	③すいか ④ぎゅうにゅう ①かつどん ②さわにわん	終業式

全国味めぐりシリーズ 福岡県(2日)

にくいは、肉を使わない精進料理です。煮物より具材を小さく切り汁たっぷりで作るので、心がはっとする味と言われています。あчыら漬は江戸時代に南蛮貿易によって伝わった料理で漢字で「阿茶羅漬け」



あчыら漬け

行事食 セタ(7日)

7月7日はセタです。そこで、給食でもセタ気分を味わってもらおうと思います。そうめん汁を天の川に見立て、星のイラストがプリントされたなすとをトッピングします。デザートはゼリーは星型容器で、黄色いパインゼリーで夜空にきらめく星をイメージしています。



世界の料理ツアー イギリス(10日)

カウルは、豆と角切り野菜のスープです。シェパーズパイは、羊の肉で作ったミートソースにマッシュポテトをのせて焼いた料理です。給食では、豚ひき肉でミートソースを作り、マッシュポテト、チーズをのせて、グラタン風にアレンジして作ります。お楽しみに!



長崎を食べようシリーズ 血うどん(15日)

長崎の郷土料理といえば、ちゃんぽん・血うどんですね。6月はちゃんぽんだったので、今月は血うどんです。血うどんは細麺、太麺どちらが好きですか? 今回の血うどんは、パリパリ細麺ではなく、ソフトな細麺血うどんです。あんを釜で作り、給食室で揚げたチャーメンをサクサク混ぜて作ります。仕上がりは残った二日目の血うどんのイメージです。

な んでもたべて なつパテしらず

つ めたいものは ほどほどに

や たらと「おやつ」 たべすぎちゃうい

す ききらいを こくふくしよう

み どりのやさい たっぴりと

