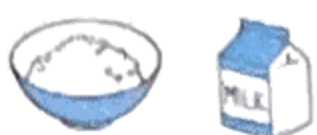
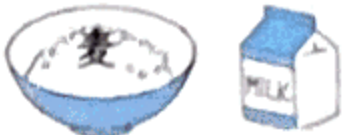
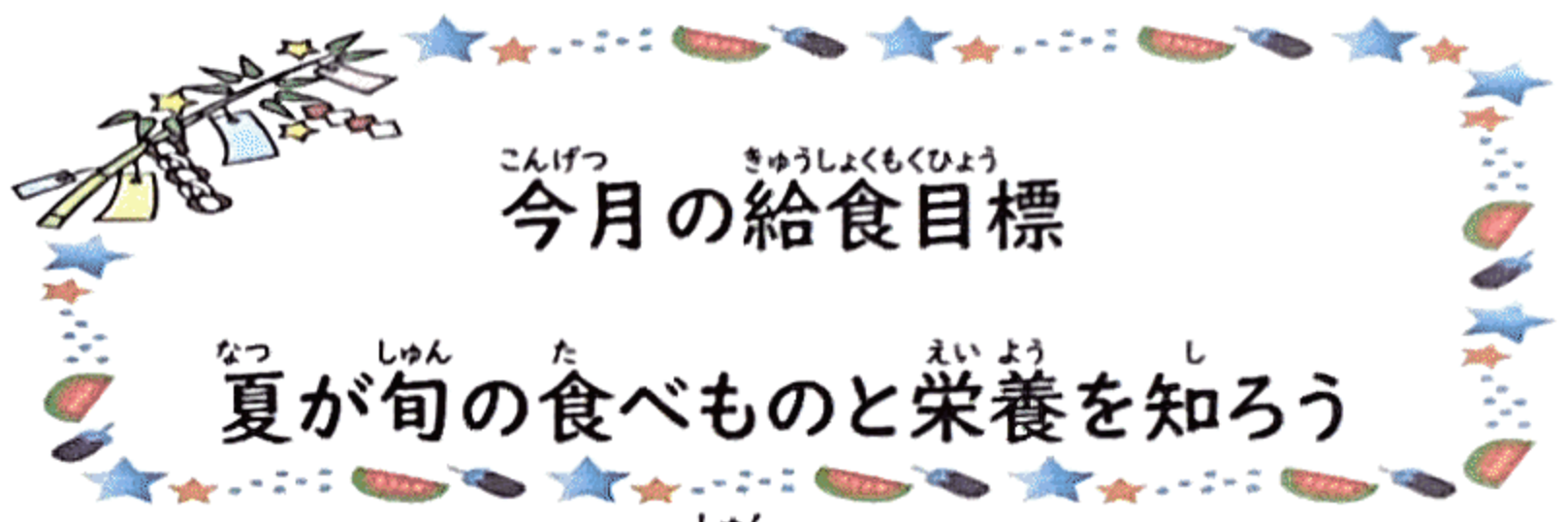




7月こんだてんひょう

教室用

3日(月)  さばのみそ煮 大豆和え 冬瓜汁	4日(火)  鶏肉の塩だれ炒め 無限ピーマン 担々スープ	5日(水)  とびうおのフライ 大根サラダ 豆乳汁	6日(木)  焼きそばパン オムレツ シャキシャキサラダ	7日(金)  星型コロッケ 枝豆サラダ 七夕汁 麦縄菓子
10日(月)  麻婆なす 中華スープ フルーツ白玉	11日(火)  カレーライス 元気サラダ ヨーグルト	12日(水)  ユーリンチー 切干大根のナムル ワンタンスープ	13日(木)  ピザ風サンド ジャーマンポテト マカロニスープ	14日(金)  おろしハンバーグ ひじきの煮物 豚汁
17日(月) 海の日 	18日(火)  豚肉の生姜焼き きんぴらごぼう かきたま汁 豆乳アイス	 今月の給食目標 夏が旬の食べものと栄養を知ろう 旬とは 食べものが良く育ち、たくさんとれる時期のことです。		

給食の中から、夏が旬の食べものをさがしてみよう!

旬にまつわる言葉

☆走り

旬のはじまりのこと。その年の最初にとれたものを「初物」とよび、江戸時代には初物をいち早く味わうのが「粋」とされていました。

☆盛り

最も多く出回り、おいしい時期。

☆名残

旬の終わりのこと。来年も食べられるように、名残惜しみながら、大切にいただきます。

