

6月の献立表 (18回)

		献			立		
日	曜	主食	牛乳	箸	主菜・副菜・デザート		コメント
2	月	ドライカレー	○		ジャーマンポテト・わかめと卵のスープ		ドライカレーの具も調理師さんが包丁で切ります。この作業はとても大変。残さずに。
3	火	ホットチーズサンド	○		ポークシチュー・野菜ソテー・果物		ポークシチューは油・バター・小麦粉で40分かけてブラウンルを作ります。
4	水	炒り大豆ご飯	○	○	シヤモの磯辺揚げ・はすのきんぴら・かきたま汁・サワーゼリー		虫歯予防デー献立 噛みごたえのある献立にしました。
5	木	ピラフのホワイトソースがけ	○		すごもり卵・田舎風スープ		ピラフのホワイトソースがけはソースをかけすぎないように配膳の人は気をつけましょう
6	金	かやくご飯	○	○	肉と野菜のみそ炒め・味噌汁・果物		かやくご飯には具がたくさんは入っています。何種類入っているかわかるかな？
10	火	ご飯	○	○	じゃことひじきのふりかけ・肉じゃが・味噌汁		じゃこが苦手な人が多いですがじゃこのカルシウムが豊富です。たくさん食べましょう。
11	水	梅ごはん	○	○	イカのフリット揚げ・大豆もやしとほうれん草のナムル・豚汁		入梅献立 国産の梅を使用した梅ごはん
12	木	セサミトースト	○		じゃがいものクリーム煮・スパゲッティソース・果物		種実の摂取量が少なくなってきました。種実の摂取を心掛けましょう。
13	金	きつねうどん	○	○	いりどり・キャラメルポテト		キャラメルポテトは人気のメニュー！！今回は少し量を増やしました。
16	月	胚芽米ご飯	○	○	鯖味噌焼き・コマ入り煮びたし・じゃが芋の煮付け・にらと豆腐のすまし汁		盛り付けがたくさんあります。みんなで協力して配膳をしましょう。
17	火	とうもろこしご飯	○	○	豚肉の生姜焼き・粉ふき芋・ブロッコリーのマヨネーズソース・オニオンスープ		これらが旬のとうもろこし！！みなさん旬のものを食べていますか？
20	金	マーボー丼	○		豆腐ときゅうりの南蛮漬け・豆腐と青菜のスープ・ミルクティーゼリー		ミルクティーゼリーは学校でミルクティーをつくらせてそれをゼリーにします。
23	月	ご飯	○	○	鶏肉のくわ焼・ひじきの炒め煮・味噌汁・アップルゼリー		ひじきにはカルシウムが豊富！！苦手な人が多いのですが頑張って食べましょう。
24	火	ご飯	○	○	酢豚・ザーサイスープ・果物		搾菜は漬けた後、重石をして汁を搾ることがこの名の由来です。
25	水	ソフトフランスパン	○		ポテトミートグラタン・わかめサラダ・水菜とえのきのスープ		ソフトフランスパンは焼きたてが納品されます。フワフワのパンをお楽しみに。
26	木	昆布ご飯	○	○	魚の黄金焼き・野菜炒め・味噌汁・さつまいも羹		魚の黄金焼きはカレー味です。カレー味にすることで塩分を控えることができます。
27	金	スパゲッティ地中海風	○		クリーンサラダ・野菜スープ・フルーツゼリー		地中海ソースは海老・浅利・イカが入っています。ポイルした汁も無駄なく使います。
30	月	ケチャップご飯	○		コーンシチュー・人参と隠元のソース・ミルクゼリー・イチソース		ケチャップごはんは人気メニュー！好きなものだけでなく野菜もきちんと食べましょう。

※ 献立は学校行事の都合により、変更することがあります。
 ※ 果物以外はすべて加熱調理をしています。

みんなありがとう (*^_^*)



5月の中旬、給食配膳中にスープをこぼしてしまったクラスがありました。「スープが余っているクラスがあったら持ってきてください」と放送を入れた所、たくさんのクラスが持ってきてくれました。クラスの中にはおかわりをしたかった子もいたと思います。それなのに困っているクラスの為に持ってきてくれてとてもうれしかったです。これからもその気持ちを忘れないで下さい。