

6月1日(水)



きょうのひとくちメモ

ベトナム料理...

東南アジアに位置する細長い国であるベトナムは、中国の影響を受けながらも独自の料理を発展させてきました。香りの強い香草や魚醤といわれるナンプラーを使います。

今日の給食では、ベトナム料理であるフォーを作りました。

日本の和食とは違ったおいしさを味わってください。



6月2日(木)

やさいのにんにくじゃうゆあえ



むぎいごはん



いかのまつかさやき



とんじる

きょうのひとくちメモ

いかの松笠焼...

松の木の実、まつぼっくりのことを「松笠」といいます。今日のいかは、この松笠の模様のような切り方をしてるので、松笠焼です。よく観察して、本物の松笠と似ている部分を見つけてみてください。

お正月料理やお祝いの席で、作られることの多い料理です。



6月6日(月)

ひきゅうしょく

メロンの日給食



メロン

ビビンバどん

とうふのちゅうかスープ

きょうのひとくちメモ

メロンの日…

みなさんは、「メロンの日」があることを知っていますか？みなさんにもっとメロンを食べてもらいたい！そんな思いから、「全国メロンサミット」が、毎月6日を「メロンの日」としています。

今日の給食のメロンは、栃木県の真岡市から取り寄せたおいしいメロンです。みなさん、味わって食べてくださいね。

保健給食委員会 たかはし いつき
高橋 樹

JA はが野

TOCHIGI
~ Made in Moka ~

食べごろサイン

- 音** ボンボンと爪ではじいて 低く濁った音なら食べごろ
- 香** 香りを嗅いでみて いい香りがしたら食べごろ
- 触** 底の部分を軽く押してみてもう柔らかければ食べごろ
- 見** つるから切り離した部分が乾燥していると食べごろ

JAが野のメロンたち	オトメロン	5月上旬	中	下	6月上旬	中	下
	タカミメロン	[Progress bar]					
	クインシーメロン	[Progress bar]					
	アールスメロン	10月中旬~11月中旬					

*食べごろになったら、冷蔵庫で1~2時間ほど冷やしてお召し上がりください。

メロンのお買い求めはJA はが野の直売所 もしくはネットストアをご利用ください！

JAタウンーとちぎ新鮮倉庫ー 検索

6月7日(火)



きょうのひとくちメモ

紀州漬...

明治初期までは、現在の和歌山県と三重県の南部の辺りを紀伊国=紀州と呼びました。とても質の良い梅がとれ、この地域でとれる梅は紀州梅といえます。このことから、梅を使って漬けたものを紀州漬と呼んでいます。

今日の給食では、梅とみりんとしょう油、梅酒を混ぜたたれに鶏肉を漬け込み焼きました。6月は、梅の収穫の盛んな時期です。梅の風味を味わいながらいただきます！



6月8日(火)

ミニトマト



フレンオムレツ



キャラメルあげパン

カレースープ



ちさんちしょう

地産地消

きょうとくじらまちしょくざい
今日の徳次郎町の食材

こめこパン

きょうのひとくちメモ

キャラメル^あ揚げパン...

こめこ^こパンを油でさつと揚げ^あげてから、キャラメルパウダーをまぶ^あします。ココア揚げパンは、よく^{つく}作りますが、このキャラメル揚げパンは初めて^{はじ}て^{つく}作ります。

まぶ^あすパウダーによって、いろいろな味^{あじ}が^{たの}しめ^すます

ね。

ほか^ほかにも、きな粉^こやグラニュー糖^{とう}、抹茶^ま、カレー^かーなどがあります。

みなさんは、どの味^{あじ}が^す好きですか？



6月9日(木)



おひたし

まあじのフライ

むぎいごはん

なまあげの
からみいため

きょうのひとくちメモ

まあじのフライ・・・



まあじ

今月から、フライヤーを使った揚げ物を再開しています。
給食室で、生のマアジに、パン粉などの衣をつけて、揚げて作
ります。手づくりのおいしさを実感できる献立ですね！
感謝していただきましょう！



6月10日(金)

にゅうばいこんだて

入梅献立



きょうのひとくちメモ

不思議なあじさいゼリー...

あじさいゼリーの色の秘密は「むらさきキャベツ」です。このむらさきキャベツは、三色の色を出すことができます。元の色の紫色、レモン汁を混ぜるとピンク色、重曹を混ぜると青色になります。

今日の給食では、下にレモンゼリー、上にむらさきキャベツのゼリーがのった不思議なあじさいゼリーを作りました。2つのゼリーを混ぜると、色が変わっていきます。よく観察しながらいただきます！

ほけんきゅうしょくいんかい
保健給食委員会

ふじた りほ
藤田 莉歩

