

6月22日(水)



かわちばんかん

だいちミートい
にくみそソース
スパゲティー

ナムル

きょうのひとくちメモ

かわちばんかん 河内晩柑・・・

かわちばんかん えひめけん くまもとけん さいばい わせい
河内晩柑は愛媛県や熊本県で栽培されている和製グレープフ
ルーツといわれている果物です。グレープフルーツのような苦
みや酸味は少なく、おだやかな、やわらかい甘さがあります。
かにく かじゅう つま
果肉には果汁がたっぷり詰まっております、みずみずしく、さわや
かな味わいが特徴です。

なむる・・・なむるはやさい さんさい やそう
野菜や山菜、野草などをゆでて、ごま油、
しお
塩、にんにくなどで味付けしたかんこくりょうり
韓国料理です。韓国では、かてい
家庭でもよく
つくられるいっぴん
一品です。今日の給食では、きょう きゅうしよく
キャベツ、こまつな
小松菜、もやし、
にんじんを、ごま、しょうゆ、す しお
しょう油、酢、塩、ごま油で和えました。

ほけんきゅうしょくいんかい さとう なるき
保健給食委員会 佐藤 成樹

6月23日(木)

おきなわ い れい ひ きゅうしょく

沖縄慰霊の日給食

にんじんしいしい



ごこくごはん



シイラのさんみやき



ケーブイリチー

きょうのひとくちメモ

沖縄慰霊の日…

今から70年以上前、日本は戦争をしていました。沖縄県では20万人という人々の命が奪われました。悲しくて辛い出来事を2度と起こさないように、平和な世の中がいつまでも続くように、戦争で亡くなられた方たちが安らかであるようにと願う日として、今日6月23日は、「慰霊の日」として

います。
今日の給食は、沖縄の郷土料理をそろえた献立にしました。

にんじんしいしい…

沖縄県の郷土料理です。

しりしりとは、沖縄の方言で「干切り」という意味です。でも、干切りといっても、しりしりの太さはマッチ棒くらいの太さをいいます。人参とにらとツナを炒めて、炒り卵を合わせた料理です。

おいしいので、ぜひ食べてみてください。

保健給食委員会 安藤 滉



6月24日(金)

やさいのちゅうかあえ

じゃこてん

むぎいごはん

ぐだくさん
みそしる

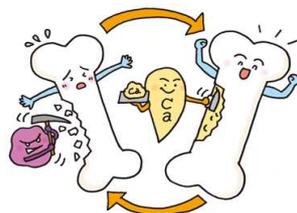
きょうのひとくちメモ

じゃこ^{てん}天...

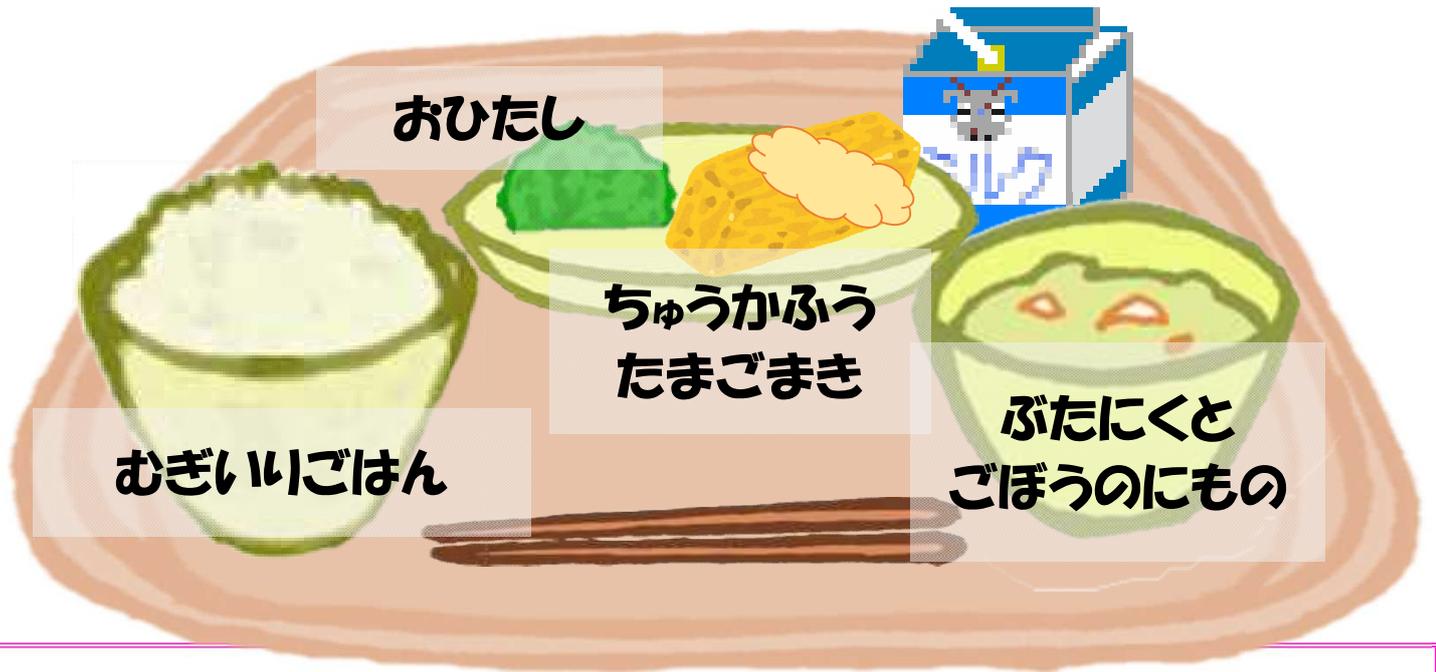
区域	
東予	今治市、新居浜市、西条市、四国中央市、越智郡
中予	松山市、伊予市、東温市、上浮穴郡、伊予郡
南予	宇和島市、八幡浜市、大洲市、西予市、喜多郡、西宇和郡、北宇和郡、南宇和郡

じゃこ^{てん}天は、愛媛県南予地方の郷土料理です。ホタルジャコといわれる魚^{さかな}のすり身^みを油^{あぶら}で揚げた練り製品^{ねりせいひん}です。

カルシウムとミネラルがたっぷり含まれているので、成長期の皆さんには最適な食べ物ですよ！



6月27日(月)



きょうのひとくちメモ



ちゅうかふうたまごまき
中華風玉子巻...

今日の中華風玉子巻は、かに玉を玉子巻のように、すまきで巻き上げて切り分けたものに、甘酢あんをかけています。

卵の中に、カニ、しいたけ、ねぎ、たけのこ、にんじんが入っています。

カニ玉がごはんの上のうゑと天津飯になるんです。



おもしろいですね!! (^_^)

6月28日(火)

チョレギふうサラダ



むぎいごはん



はるまき



かんこくふうみそしる

きょうのひとくちメモ

チョレギ^{ふう}風サラダ...

焼肉屋さんでは定番のチョレギサラダですが、このチョレギとは、韓国の慶尚道の方言で「浅漬けキムチ」のことを言います。しかし、このチョレギサラダは日本独自のものです、野菜に海苔とごま油、塩味のドレッシングを和えたものを言います。さっぱりとしているので、野菜をたくさん食べられますね！

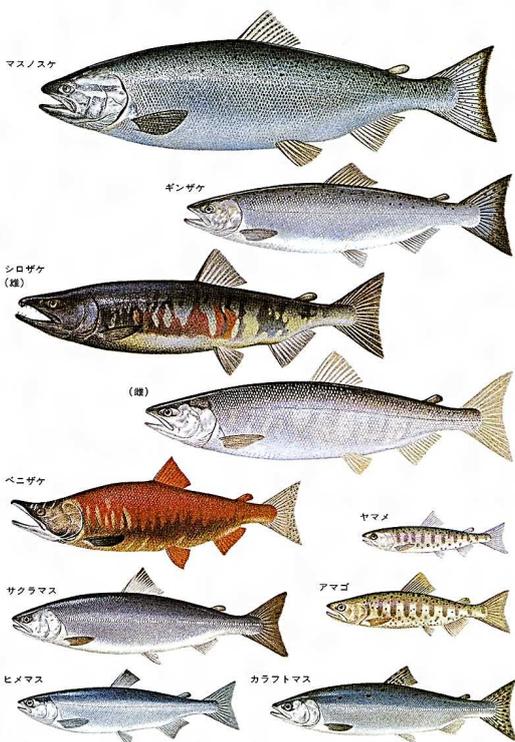


6月29日(水)



きょうのひとくちメモ

ます



今日の給食では、カラフトマスを届けてもらい、玉ねぎとベーコン、チーズをのせて焼き、レモンを絞ってさっぱりと仕上げています。

左に同じような仲間の魚を集めてみました！

さて、今日のカラフトマスはどれでしょうか？

6月30日(木)



なごし はらえきゅうしよく
夏越の祓給食

ごぼうかきあげ

だいこんおろし

じゅうろっこくごはん

なまあげとやさいの
につけ

きょうのひとくちメモ

なごし はらえ 夏越の祓・・・

なごし はらえ いちねん おかえ がつ にち ぜんこく
夏越の祓とは、一年の折り返しとなる6月30日に、全国
かくち じんしゃ おこな ぎょうじ ち わ し えが
各地の神社で行われる行事です。茅の輪を8の字を描くよ
うに3回まわりながら、これまでの半年の穢れを落とし、
のこ はんとし むびょうそくさい ねが
残り半年の無病息災を願うものです。

きょう きゅうしよく きんねん とう
そこで今日の給食では、近年、東
きょう ひろ はじ ぎょうじしよく
京から広まりをみせ始めた行事食
「なごし つく
夏越ごはん」を作りました。
ざっこく うえ ち わ み た
雑穀ごはんの上に、茅の輪に見立
てた丸い野菜のかきあげをあ だい
こん おろしだれをかけた丼を
「なごし
夏越ごはん」といいます。

