

# 給食室から

## 〈旬の食材〉

6月2日

- ・冷やしごまだれうどん
- ・そらまめ
- ・フルーツカクテル
- ・牛乳



ソラマメは、サヤが空に向かって伸びることから、「ソラマメ」という名前がつきました。

この日の「ソラマメ」は、1年1組・1年2組のみなさんが、サヤから豆を出してくれました。三年ぶりのソラマメの豆だしです。衛生面に注意して行わなくてはいけないため、以前のように賑やかな雰囲気ではありませんでしたが、皆、丁寧に豆出しをしてくれました。



くさい！ そらまめ好き！ ふわふわベッドだ！ など、いろいろな声が聞こえてきました。

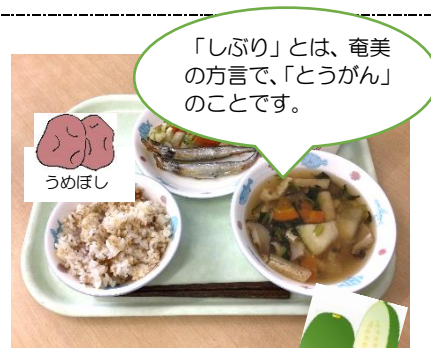
給食中に様子を見に行くと、ソラマメを入れるはずのお皿が空っぽになっている児童が多く見られました。「ソラマメ苦手なの？」と聞いてみると、「食べたよ！」との返事が・・・皮は・・・??とっていると「皮ごと食べた！」とのことでした。

中には、ソラマメが苦手という児童もいましたが、食材に触れることで、興味、関心を持ち、少しでも食べるきっかけに繋がればよいなと思っています。



6月7日

- ・じゃこチャーハン
- ・とびうおの南蛮漬け
- ・ちんげんさいと卵のスープ
- ・牛乳



6月15日

- ・うめごはん
- ・焼きししゃも
- ・こんにゃくと野菜のあえ物
- ・しぶり汁
- ・牛乳



6月30日

- ・ごはん
- ・かつおのごまみそからめ
- ・からしあえ
- ・かきたま汁
- ・牛乳

# 給食室から

## 〈季節の料理：あじさいゼリー〉

6月20日

- ジャンバラヤ
- ヨーグルトドレッシングサラダ
- あじさいゼリー
- 牛乳



ぶどうジュースとカルピスを使い、作りました。



## 〈 外国の料理 〉

6月1日

- 魚入りカレーピラフ
- グリーンサラダ
- スコッチブロス (スコットランド)
- 牛乳



肉や野菜、大麦、ひよこ豆を入れて煮込んだスープです。本来は羊肉を使用しますが、給食ではとり肉を使用しました。



6月9日

- ナン
- キーマカレー (インド)
- コールスローサラダ
- 冷凍みかん
- 牛乳



6月14日

- ジャージャーめん (中国)
- サイダー入りフルーツポンチ
- 牛乳



みそで味付けした挽肉を、めんからめて食べました。

