

令和7年7月3日（木）の給食



☆献立名

- ・ごはん
- ・さんまの塩焼き
- ・じゃが芋のそぼろ煮
- ・沢煮椀
- ・牛乳



今は新じゃがの季節です。

春から初夏にかけては、長崎県や鹿児島県など、九州地方でとれた新じゃがが多く出回り、6月～7月ごろは北海道で収穫されたじゃが芋が出回ります。

新じゃがはみずみずしく、ビタミンCが多いのが特徴です。

じゃが芋のそぼろに煮は、平根ファームさんの「スナッPEndウ」も使っています。

令和7年7月4日（金）の給食



☆献立名

- ・マーボー丼
- ・春雨サラダ
- ・牛乳
- ・牛乳



マーボー豆腐は、中国の真ん中あたりにある四川省という地域の料理です。四川省の冬はとても寒いので、体の中から温めるために辛い料理が多いそうです。暑いときも、ピリッと辛いものは食欲を増進してくれますね。

栄養満点のマーボー丼をよくかんでしっかり食べてほしいです。

今日は行事のため、早給食メニューです。