

令和7年7月9日（水）の給食



☆献立名

- ・まるパン
- ・ブルーベリージャム
- ・鶏肉のハーブ焼き
- ・コールスローサラダ
- ・ミネストローネ
- ・牛乳



「トマトが赤くなると医者が青くなる」ということわざがあります。

「体によい栄養がたくさん含まれるトマトが旬の季節になると、人々が健康になって、病院に行く人が減り、医者は困ってしまう。」という意味です。

トマトいっぱいのミネストローネを食べて、元気になりましょう。

令和7年7月10日（木）の給食



☆献立名

- ・ごはん
- ・いかのからあげ
- ・きんぴらごぼう
- ・せんべい汁
- ・牛乳



日本味巡り 青森県

今日の給食は、日本味巡り給食「青森編」の給食です。

せんべい汁は八戸地方の郷土料理で、鶏肉や野菜を煮込んだ汁に、南部せんべい^{なんぶ}を割り入れて煮込んで食べるユニークな料理です。せんべいがもちもちになって美味しいです。

青森県は、スルメイカやアカイカなどのイカ類全体でトップの漁獲量を誇っています。ゴボウも特産品です。