7月給食だより

令和７年

そうめんや冷やし中華がおいしい季節になりました。
しかし、単品で食べてもおいしい麺類ですが、栄養バランスが崩れがち。夏バテ予防のためにも、副菜や具材などを工夫して、栄養バランスに気をつけましょう。

トウモロコシの皮むき

とうもろこしの季節がやって来ました！
今年も皮むきのチャレンジです！！

15 日(火)　2･3 組さん
28 日(月)　４組さん です。

1組さんの別メニュー

２日(水) アンパンマンひとくちビスケット
11 日(金) 1 歳からのかっぱえびせん
23 日(水) 1 歳からのサッポロポテト
25 日(金) アンパンマンお野菜せんべい(１･2 組)
の提供となります。

熱中症に注意

岐阜県の郷土料理

今月は、岐阜県！

10(木)に『五平餅』を提供します。

『五平餅』は、中部地方南部の山間部に伝わる郷土料理。つぶしたご飯を串焼きにしたものです。
神道において、神にささげる「御幣(ごへい)」の形をしていることから名づけられたとするのが一般的ですが、五平、五兵衛という人物が飯をつぶして味噌をつけて焼いて食べたのがはじまりとする説もあります。
いずれも、江戸時代中期頃に作られ、米が貴重だった時代、お祭りやお祝いのハレの日の食べ物として食べられていました。

地域による違い:
・長野県:クルミをすりつぶして作る「くるみ味噌」
・岐阜県:ごまをたっぷり使用した香ばしいタレ
・愛知県:赤味噌をベースにした濃厚なタレが特徴です。

納涼祭お祭り給食メニュー

- 焼きそば
- フランクフルト
- フライドポテト
- 冷やし胡瓜
- 金魚すくいゼリー
- 麦茶