

レストランのびき



7月13日(月)

- ・夏野菜カレー
- ・牛乳
- ・ドレッシングサラダ
- ・冷凍みかん

今日は、夏の野菜がたくさん入った夏野菜カレーでした。なす、南瓜、ピーマンが入っています！そして、冷凍みかんも夏に美味しいデザートです。ほどよく溶けた頃合いで食べるので、実がシャリシャリと冷たいシャーベットのようです。1学期も最終週に突入、給食は残すところあと2日です！今が旬の味をしっかりと堪能して、元気な身体をつくってほしいと思います。



7月14日(火)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・チキンアドボ
- ・かぼちゃのオーブン焼き
- ・きゅうりのマリネサラダ
- ・コンソメスープ



今日は、AETの先生のゆかりのある国、フィリピンの料理「チキンアドボ」が登場です。鶏肉とたっぷりの玉ねぎを、甘酸っぱく煮た料理です。現地ではご飯の上に乗せて食べるそうなので、それに倣ってどんぶりのようにしていただきました。「はじめて食べる料理なのに、知っている味がする!」という声も聞こえました。確かに、甘酢あんに似たような味付けは、日本人にも好まれる味かもしれません。



7月15日(水) 「1学期最後の給食」

- ・とうもろこしごはん ・牛乳
- ・新じゃがのコロッケ
- ・ゆかり和え
- ・厚揚げの味噌汁

1学期最後の給食は、地域の食材をたっぷりと使った献立です!お米、とうもろこし、コロッケのじゃがいも、お肉、味噌汁のわかめ、煮干し、味噌が地域で作られたものや育てられたもの、採れたものです。たくさんの恵みがいただけること、美味しく作っていただけることに感謝して、1学期の給食を締めくくりました! 夏休みに給食はありませんが、色々な栄養をしっかりとって、2学期に元気な顔で会えることを楽しみにしています。