

7月のお楽しみ給食

7月1日(水)八幡食育の日

こんだて
献立

- ごはん ●牛乳
- はものかば焼き
- 小松菜のごまあえ
- 沢煮わん



バランスのよい食事をするために取り入れたい食品の頭文字をとってつなげると、「まごわやさしい」になります。給食では普段からたくさんとり入れるようにしています。

7月2日(木)わくわく給食

「世界の料理～インド～」

こんだて
献立

- コーンライス ●牛乳
- タンドリーチキン
- ひよこ豆と野菜のスープ



今月のわくわく給食は『インド料理』です。インドでは豆・野菜・スパイスを使った料理が多くあります。鶏肉に様々なスパイスで下味をつけ、タンドールという壺状の窯(オーブンのようなもの)で焼き上げた「タンドリーチキン」は給食にも登場するインド料理です。スパイスが食欲をそそります!

7月6日(月)かみかみ献立

こんだて
献立

- 発芽玄米入りごはん
- 牛乳
- かみかみ豚キムチ
- かぼちゃのみそ汁



かみかみ豚キムチにごぼうやエリンギを入れて、かみごたえのある献立にしました。よくかんで食べましょう!

7月7日(火)七夕献立

こんだて
献立

- たこめし
- 牛乳
- 鶏肉の塩からあげ
- 七夕汁



七夕汁には天の川に見立てた「そうめん」と、切り口が星の形に見える「オクラ」をいれました!

