

# 給食室から

## 〈 7月の行事食：七夕 〉

- ・七夕ずし
- ・舟きゅうり
- ・天の川汁
- ・サイダーゼリー
- ・牛乳

ゆっくり味わって食べることで、サイダーのシュワシュワ感が楽しめました。



## 〈季節を感じる料理〉

### 花火

赤・黄・緑色のピーマンを使い花火の色を表現しました。



- ・黒砂糖パン
- ・魚の花火焼き
- ・リヨネーズポテト
- ・トマト入り野菜スープ
- ・さくらんぼ
- ・牛乳

### 海の日

エビ・イカ・茎わかめが入ったごはんです。



- ・海のごはん
- ・小さいわしのからあげ
- ・ヘルシーあえ
- ・かきたま汁
- ・牛乳

## 〈 外国の料理 〉



- ・チャプチェ丼 (韓国)
- ・もやしサラダ
- ・わかめスープ
- ・牛乳



- ・ごはん
- ・チャッターアールヒン (ミャンマー)
- ・豆まめサラダ
- ・冷凍みかん
- ・牛乳

たんぼほ1組の皆さんがトウモロコシの皮を剥いてくれました。

## 〈旬の食材〉

「なす」や「ピーマン」が苦手というお子さんも、ドライカレーに混ぜることで食べることができました。



- ・もろこしごはん
- ・ぶた肉のスタミナ焼き
- ・野菜の塩もみ風
- ・とうがん汁
- ・牛乳



- ・夏野菜のドライカレーライス
- ・大豆とひじきの豆乳サラダ
- ・冷凍みかん
- ・牛乳