

School lunch 第2号

2022.6

6月は食育月間。奈良県産の食材や特産品を給食にできるだけたくさん取り入れるようにしています。その6月の献立の中でも、今回は3週目の献立をピックアップしてご紹介します。

6月13日(月)~17日(金)の献立

13日(月) ことならのひ	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
ならあえ とりにくのよしのくずに ごはん ならなめこのみそ汁	ならのマーボーなす ちくわのきんごまあげ おぎごはん ビーフンスープ	コールスローサラダ (コールスロードレッシング) こめごはん ならだいずのポークビーンズ	ひじきのいために いわしのうめに ごはん にゅうめん	ジャーマンポテト みかんジャム とりにくのレモンに こめごまカロニのミネストローネ

13日(月)は奈良県の郷土料理「奈良あえ」、吉野くずでとろみをつけた「鶏肉の吉野くず煮」、奈良県産の「奈良なめこのみそ汁」でした。奈良あえに使用した奈良漬は細かく刻み、食べやすくなりました。



14日(火)は「大和丸なす」と「金ごま」が奈良県産でした。丸なすは約30kg も入ってきましたが、どれもつやつやできれいでした。金ごまは衣をつけた後にまぶして揚げました。

15日(水)は奈良県産の「奈良大豆」が入りました。ポークビーンズの中にとっぷり大豆が入っていたので、苦手な子もいましたが、しっかり食べてくれました。



16日(木)は奈良県産の梅で味付けをした「いわしの梅煮」とふしそうめんが入った「にゅうめん」でした。調理員さんが上手に味付けをしたので、残食の多い梅煮もしっかり食べてくれました。

17日(金)は奈良県産の米粉マカロニとみかんジャムがつきました。ブルーベリージャムは給食でもよく見かけますが、みかんジャムは珍しかったのか、興味津々でした。

