

もりもり食べて、暑い夏を元気にのりきろう

7/13【みそ汁 鶏肉のからあげ なすとじゃこの甘辛煮】



この日は、人参を使わない献立でした。「形がなくなってしまうかな…」と話をしながら、みそ汁の玉ねぎと甘辛煮のなすの型抜きを入れて下さいました。形が残っていたようで、「なすが苦手だったけど、食べられた！」とうれしい声がとどきました。



調理場で下味をつけたからあげも、大好評！



7/17【ラトウイユ】



夏野菜を煮込んだフランス料理です。給食では、なす、ズッキーニ、パプリカを使用しました。

当日、誕生日だった調理員さんが「子ども達にハッピーのおすそ分けをしよう！」と、ラッキー夏野菜とハッピー夏野菜をたくさん入れて下さいました！



東京オリンピックは延期になりましたが、給食ではオリンピックにちなんだ料理を考えていました。

2028年開催予定【アメリカ】の代表的な料理です。豆が苦手な人もおいしく食べられたようです！

7/15【チリコンカーン】

