

7月の
給食目標

あつ ま からだ
暑さに負けない体をつくろう



のもりつけひょう

げつようび	かようび 1日	すいようび 2日	もくようび 3日	きんようび 4日
	すいか (冷) じごなうどん (牛乳) かんさいふうにくうどんのしる えだまめのおこのみあげ	ぐをすこしずつつけて、たべよう! ルーローハンのぐ (牛乳) ごはん ちゅうかスープ	あじのなんばんづけ (牛乳) エコふりかけごはん けんちんじる	こぶきいもポークのブラウンソースに (牛乳) はちみつパン ソーセージとキャベツのスープ
7日	8日	9日(オリジナルとくべてこんだて)	10日	11日
たなばたゼリー (冷) (牛乳) ほしがたコロッケチキンピラフ たなばたスープ	ホットちゅうかめん (牛乳) もやしラーメンのしる はるまき	ねぎしおダレからあげごはん なつやさいのみそしる	にくやさいため (牛乳) ごはん わんたんスープ	ポテトのミートソースかけ (牛乳) ツイストパン ベーコンスープ
14日	15日	16日	17日	18日
カレーをすこしずつつけて、たべよう! フルーツカクテル (冷) (牛乳) むぎごはん なつやさいのカレー	ほそうちじごなうどん (牛乳) おきなわそばのしる ゲルクンのたつたあげえだまめ	シューアイス (冷) (牛乳) キムタクごはん にくだんごいりはるさめスープ	きゅうしょくなし	しゅうぎょうしき (通知表)
21日	22日	23日	24日	25日
うみのひ (海の日)	なつやすみ (向日葵)	なつやすみ (お盆)	なつやすみ (花火)	なつやすみ (ビーチ)

2日(火)のルーローハンは、台湾の屋台でよく食べられている定番の料理です。「ルー」が煮込み料理、「ロー」が肉、「ハン」がご飯を意味しています。豚肉をしょうゆやさとうなどでしっかりと煮込み、煮汁ごとご飯と合わせて食べます。地域によって煮卵をそえたり、青菜のいためものを付け合わせたりといろいろな食べ方があります。



ぎゅうにゅうと冷は、きゅうしょくしつのはれいぞうこまで、とりになるものです。