



がつ しょうかい 6月のメニュー紹介



あきたかたしきゅうしょく
安芸高田市給食センター

こんげつ しょうかい
今月のこだわりメニューを紹介します。

H24.6

月日(曜)	メニュー	しょうかい メニュー紹介
6月4日 (月)	<p>むしばよぼう 【虫歯予防デー】</p> <p>いわしハンバーグ とうにゅう 豆乳スープ</p>	<p>きょう きゅうしょく むしばよぼう 今日の給食は、虫歯予防デーにちなんで献立です。</p> <p>とく まいにち きゅうしょく りょうり 特に、毎日の給食についている牛乳、いわしバー グのいわし、とうにゅう とうにゅう つよ は 豆乳スープの豆乳は、強い歯をつくる ためのカルシウムが多い食べ物です。また、しっかり かんで食べることや、しょくじ はみが 食事のあと歯磨きをすることも むしば ふせ 虫歯を防いでくれます。</p> <p>むしば ふせ じぶん き 虫歯を防ぐため、自分ができることに気をつけてい けるといいですね。</p>
6月15日 (金)	<p>やながわふうに 柳川風煮</p>	<p>やながわ ほそ き たまご つか 柳川は、どじょうと細く切ったごぼうと卵を使って つく りょうり はじ りょうり だ とうきょう みせ 作る料理です。初めてこの料理を出した東京のお店の なまえ やながわ りょうり なまえ 名前が柳川だったところから、この料理の名前になっ たとも言われています。今日の給食は、どじょうの い きょう きゅうしょく かわりに豚肉を使った柳川煮です。6月のごぼうは、新 ぶたにく つか やながわに がつ しん ごぼうと呼ばれ、香りがいいところが特徴です。今日 よ かお とくちょう きょう は、ごぼうも味わってください。</p>
6月19日 (火)	<p>しょくいく ひ 【食育の日】</p> <p>セルフむすび牛乳 とりにく 鶏肉の レモンソースかけ アスパラサラダ こだわりみそ汁</p>	<p>まいつき にち しょくいく ひ がつ しょくいくげっかん 毎月19日は食育の日です。そして、6月は食育月間 です。</p> <p>きょう じばさんぶつ とりにく 今日の地場産物は、ごはん、鶏肉のレモンソースか けの鶏肉、アスパラサラダのアスパラ、こだわりみそ汁 の豆腐、あぶらあ あお 油揚げ、青ねぎ、みそです。</p> <p>きょう てあら いしき じぶん 今日は、手洗いを意識するために、自分でおむすび をつく しょくじ まえ て を作る「セルフむすび」です。食事の前、手をきれい てら とく きょう て に洗っていますか？特に今日は、手をきれいに洗って、 おむすびをつく た おむすびを作って食べてください。</p>
6月27日 (水)	<p>きょうどりょうり 【郷土料理】</p> <p>もぐりずし</p>	<p>きょう ひろしまけん きょうどりょうり 今日は、広島県の郷土料理の「もぐりずし」です。「も ぐりずし」の「もぐり」は、ひろしまけん ほうげん ま 広島県の方言で混ぜると いう意味です。たくさんの具を混ぜて作るのて、料理の い み ぐ ま つく りょうり 名前に「もぐり」とついています。しろ 白ごはんには、たく さんの具を混ぜて作る料理は「もぐりめし」といいま す。きせつ とち た もの 季節や、その土地でとれた食べ物をたっぷり入れ て作ります。</p> <p>きょう ひろしまけん きょうどりょうり あじ た 今日は、広島県の郷土料理を味わって食べてくださ い。</p>