



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)	むしばよぼう 【虫歯予防デー】 いわしハンバーグ とうにゅう 豆乳スープ	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。 とく まいにち きゅうしょく りゅうにゅう 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。 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。
6月15日 (金)	やながわふうに 柳川風煮	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 どうきょう 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。 あじ
6月19日 (火)	しょくいく ひ 【食育の日】 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	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。 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 とりにく の豆腐、あぶらあ あお 油揚げ、青ねぎ、みそです。 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。
6月27日 (水)	きょうどりょうり 【郷土料理】 もぐりずし	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 ひろしまけん ほうげん ま いう意味です。たくさんの具を混ぜて作るの い み ぐ ま つく りょうり ので、料理の なまえ 名前に「もぐり」とついています。しろ 白ごはんは、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 てつくりま て作ります。 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。