



一週間の給食を写真で紹介します

6月5日 (月)	6月6日 (火)	6月7日 (水)
<p>麦ご飯 ハンバーグアップルソース ズッキーニの炒め物 スパゲティソテー ミネストローネ 牛乳 <821kcal></p>	<p>麦ご飯 鱈チーズフライ 小松菜のソテー ひよこ豆と昆布の金平のっぺい汁 牛乳 <773kcal></p>	<p>ナン キーマカレー ハニーマスタードチキン 野菜とツナのマヨ炒め さつまポテト 牛乳 <794kcal></p>
<p>◆世界の料理 (イタリア) ミネストローネ◆ ミネストローネは「具たくさん のスープ」という意味のイタリア の家庭料理です。使う野菜は季節 や地方によって様々です。</p>	<p>ひよこ豆は、名前のとおり、ひ よこのような形をしています。英 語では「ガルバンゾー」と呼ばれ ます。ビタミンとミネラルが豊富 な健康食です。</p>	<p>ナンはインドを代表するパン として知られていますが、精白 した小麦粉で作るナンはインド では贅沢品で、家庭で食べられ る事はほとんど ありません。</p>
6月8日 (木)	6月9日 (金)	<p>6月に美味しい 食べ物</p> <p>新じゃが芋・新玉 葱・ゴーヤ 枝豆・いんげん・ みょうが パイン・メロン・ さくらんぼ ししゃも・あさり・</p>
<p>麦ご飯 スタミナ丼 ほうれん草の煮びたし ごぼうサラダ フルーツミルク寒天 牛乳 <806kcal></p>	<p>麦ご飯 白身魚の野菜あんかけ 南瓜のいとこ煮 野菜のカッテージチーズ和え アセロラフルーツ 牛乳 <794kcal></p>	
<p>ごぼうは腸内環境をバランス よく整える効果が期待できます。 ごぼうを食べてお腹の調子を整 えましょう。</p>	<p>いとこ煮は、小豆と野菜の煮 物のことです。神仏への供物を 集めて煮た行事食がはじまりと 言われています。</p>	