



一週間の給食を写真で紹介します

6月19日 (月)	6月20日 (火)	6月21日 (水)
<p>麦ご飯 ぶりの照焼 野菜炒め 県産野菜の玉子焼き だぶ 角チーズ 牛乳</p> <p style="text-align: right;"><851kcal></p>	<p>茶飯 炒り鶏 あさりの佃煮 おからサラダ オレンジ 牛乳</p> <p style="text-align: right;"><773kcal></p>	<p>麦ご飯 ホキ天玉揚げ いかとにんにくの芽の炒め物 さつま芋のミルク煮 根菜汁 牛乳</p> <p style="text-align: right;"><836kcal></p>
<p>◆福岡の郷土料理 だぶ◆ だぶは、お祝い事や法事でお煮しめなどを作って残った材料で作られる、とろみがあって具たくさん汁物です。</p>	<p>あさりのビタミンB12の含有量は、貝類の中でもトップクラスです。人の体内では合成できないビタミンB12は、人にとって必要不可欠な成分です。</p>	<p>「にんにくの芽」と呼んでいますが、実際に食べているのは「芽」ではなく、にんにくが花をつけるために伸ばす「花茎（かけい）」と呼ばれる部分です。</p>
6月22日 (木)	6月23日 (金)	<p>6月は食育月間!</p> <p>6月は国が定める「食育月間」です。自分自身の食習慣を見直すとともに、地域に伝わる食文化や、食を取り巻く現状等に目を向け、健全な食生活を実践するために何ができるかを考える機会にしましょう。</p>
<p>麦ご飯 鶏肉のアドボ 洋風金平 押し麦のスープ 牛乳</p> <p style="text-align: right;"><832kcal></p>	<p>中華麺 沖縄そば ゴーヤチャンプルー コーン焼売 黒糖パン 牛乳</p> <p style="text-align: right;"><823kcal></p>	
<p>アドボとは、タガログ語でマリネを意味します。肉や野菜を煮込んだフィリピン料理です。</p>	<p>この日は、沖縄県が制定している沖縄慰霊の日です。沖縄戦などの戦没者を追悼する日と定められています。</p>	