



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年7月15日

きょう きゅうしょく なつやさい ぎゅうにゅう きゅうりの
今日の給食は、夏野菜のドライカレー、牛乳、きゅうりの
こうみあ
香味和え、シューアイスです。

きょう なつやさい
今日のカレーには、夏野菜であるかぼちゃ、なす、ピーマンが
はい
入っています。きょう きゅうしょくしつ てづく
今日も給食室でルウから手作りしました。そして、
きょう こうしんりょう くわ きいろ あざ
今日はごはんにターメリックという香辛料を加え、黄色が鮮
やかなごはんをしています。

きょう がっきさいご きゅうしょく たの
また、今日は1学期最後の給食です！お楽しみデザートとして、
シューアイスをつけました。さいしょ た と
で、シューアイスをつけました。最初から出すと溶けてしまうので、
りょうり た お ひきかえけん こうかん かい
料理を食べ終わるころに、引換券と交換します。1階の
きゅうしょくしつ と き
給食室に取りに来てくださいね。

きょう た なつやす げんき
今日もしっかり食べて、夏休みを元気にすごしましょう。

なつやさい
夏野菜のドライカレー



なすをはんげつぎにします



ピーマンも使います



ターメリックライス

あざ きいろ しあ
鮮やかな黄色に仕上がりました



かぼちゃ、なす、ピーマンを素揚げします



みず
水はほとんど加えず、
やさい すいぶん にこ
野菜の水分で煮込みます



きゅうりの香味和え