



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年7月14日

いちがっきさいご

一学期最後の給食は、夏野菜カレー、牛乳、コールス

ローサラダ、シューアイスです。

なつやさい

夏野菜カレーには、夏野菜であるかぼちゃ、なす、トマ

トがたっぷり入っています。夏野菜は、鮮やかな色のもの

が多いですね。カラフルな夏野菜は栄養たっぷりなだけで

はなく、食欲の落ちやすい季節に、食欲を刺激してくれま

す。給食室では、今日もルウから手作りをしました。

そして、今日は1学期最後の給食なので、デザートに

シューアイスをつけました。他の料理と一緒に出すと溶け

てしまうので、料理を食べ終わるころに、引換券と交換に

します。1階の給食室に取りに来てくださいね。

なつやさい しだしり ようす
夏野菜 下処理の様子



なと とりのご
種とワタを取り除きます



たべやすく切ります



じょうじに切り込みを入れます



ひゅう 10秒お湯につけて…



みず ひ 水で冷やすとつるん！とおけます(湯むき)



はんげつぎ 半月切りにします



よく煮込んで仕上げます