

6月14日(月)

★じっくり煮込んだトマトソース★



こんだて
＜献立＞

むぎ ぎゅうにゅう
ライ麦パン・牛乳

ハンバーグのトマトソース・コーンチャウダー



しゅん いた
旬のトマトをオリーブオイルで炒め
あか くら
赤ワインやトマトケチャップを加え、
じっくり煮込んだ
ソースです★



6月15日(火)

きたきゅうしゅうしさん

★北九州市産たけのこのたっぷり★

こんだて
＜献立＞

ちゅうがくせい
中学生レシピコンクール献立

はん ぎゅうにゅう
ご飯・牛乳・マーボーたけのこ

とんこつはるさめスープ



ちゅうがくせい
マーボーたけのこは、中学生が
かんが こんだて
考えた献立です★
こくらみなみく おうま しゅうかく
小倉南区の合馬で収穫されたた
けのこをたっぷり使っています！

とうふ
マーボーたけのこは、豆腐の
か
代わりにたけのこをたくさん
つか マーボーとうふ とうふ ちが
使い、麻婆豆腐の豆腐と違った、
たけのこの食感を楽しめるように
かんが
と考えられました！



6月16日(水)

きゅうしょく とうじょう
★給食に「すいか」登場★



こんだて
＜献立＞

ぎゅうにゅう
テーブルロール・牛乳・ツナソーススパゲッティ
やさい いた
野菜のアーモンド炒め・すいか

しゅうかく がつちゅうじゅん
すいかの収穫のピークは、6月中旬から
がつ あつ じ き
7月にかけてで、暑い時期ぴったりの
た もの
食べ物です♪
きょう きゅうしょく あま
今日の給食のすいかはとても甘く、
こ よろこ た
子どもたちは喜んで食べていました★



ドキドキ・・・★



ちょうりし ぜんじつ なんとぶん
調理士さんは、前日から何等分に
なるのかしっかり考え、切っていきます！
き かた おな おお
また切り方のほか、同じ大きさに
なるように気を付けて切ります！

6月17日(木)

にんき
★人気メニュー「二色ご飯」★



こんだて
＜献立＞

にしよく はん ぎゅうにゅう しおぶたじる
二色ご飯・牛乳・塩豚汁・アセロラゼリー

にしよく はん たまご
二色ご飯のいい卵は、このように
おお あわ き つか つく
大きな泡だて器を使って作ります！



しおぶたじる こんぶ ぶし
塩豚汁は、昆布とかつお節で
とっただし汁に、しょうゆや塩で
あじつ なつ
あっさり味付けした、夏に
とうじょう するもの
登場する汁物です★



6月18日(金)

★よくかんで食べよう★



こんだて
＜献立＞ カミカミ献立

はん ギゆうにゆう こうみ あ
ご飯・牛乳・きびなごの香味揚げ

いた に じる
ひじきの炒め煮・かきたま汁



きびなごは、体長10センチの
季節の魚です！



カレー風味の衣をつけてカラッと
あげています★。

