

6月は食育月間でした。6月4日から11日は、歯の衛生週間にあわせた「かみかみウィーク」と題して、一口30回かむことを目標とした献立としました。また、6月25日の給食に使用したとうもろこしは、本校の児童生徒が丁寧に一生懸命、皮をむいたものでした。当日の子どもたちの食レポをまじえてお届けします。

日にち	ねらい・内容	メニュー
①6月7日(月)	歯の衛生週間・かみかみメニュー	玄米パン&ミルククリーム、ポークビーンズ、かみかみれんこんチップス、牛乳
②6月25日(金)	食育テーマ「とうもろこしの皮むき」 ・地場産物の活用	とうもろこしごはん、やさいスープ、ハンバーグ 手作りソースがけ、ほうれんそうソテー、牛乳

①6月7日



以下、6月25日給食のメニューについて紹介します☆

【食レポ】

- ・とうもろこしごはんの味がおいしかった。塩味のバランスがよかった。
 - ・とうもろこしがシャキシャキしていた。色が鮮やかできれい!
 - ・ハンバーグが大きくてうれしかった。
- など

【調理のポイント☆】

とうもろこしの芯といっしょに炊き込むことで、風味や味が増しますよ♪

②6月25日

