



こんげつ      ぎょうじきゅうしょく  
～今月の行事給食～

たち すい  
1日(水)

ねんせいかわ  
1年生皮むき      ～とうもろこし～

1年生が1時間めに旬のとうもろこしの皮むきをします。とうもろこし本来の味を味わえるゆでとうもろこしで、むきたてのおいしさを味わいます。

か もく  
2日(木)

きょうどりようり      おきなわけん  
郷土料理      ～沖縄県～

クファジュシーは豚肉のだして炊いた炊き込みご飯、ゴーヤチャンプルーは夏に旬を迎えるゴーヤと、豚肉、豆腐、卵などを炒め合わせた料理、イナムドッチは豚肉やこんにゃくの入った白みそで煮込んだ沖縄の郷土料理です。

か きん  
3日(金)

しゅん なつやさい  
旬の夏野菜      ～えだまめ～

練馬区内で採れた新鮮なえだまめをゆでて、塩をふっていただきます。地場産の旬の野菜のおしさを味わいます。

か か  
7日(火)

たなばた      す し      たなばた      じる  
七夕      …「ちらし寿司」「七夕そうめん汁」

7月7日は、七夕です。七夕そうめん汁には、天の川をイメージした「そうめん」や、星の形の「かまぼこ」を使う予定です。

か すい  
8日(水)

ねり まく いっせい きゅうしょく      たま  
練馬区一斉給食      ～玉ねぎ～

練馬区内で採れた新鮮な玉ねぎが、無償で学校に届けられます。上北小では、ミネストローネを作る予定です。

にち すい  
15日(水)

まめ      まめ      からあ  
豆あじ      …「豆あじの唐揚げ」

豆あじは小さいあじという意味で、頭や内臓は取り除いた小さなあじを、骨まで食べられるように唐揚げにしました。脂がのった旬のあじをいただきます。

にち もく  
16日(木)

なつやさい  
夏野菜カレー      …～なす・ピーマン・ズッキーニ～

夏休み前最後の給食は、子供たちの大好きなカレーに旬の夏野菜を入れました。いつもの香辛料に加え、タイムやカルダモンといった香辛料を使用して、香りのよいカレーを作ります。夏休み中も旬の夏野菜を食べて、元気に過ごしましょう。