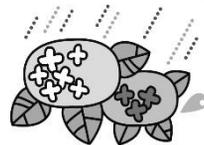




## ☆7月の献立から☆

1日(水)：あじさいゼリーは、ミルクゼリーの上にサイコロ状にカットしたぶどうゼリーをのせて作ります。



3日(金)：夕焼けゼリーは、にんじんとオレンジジュースのゼリーです。茹でて甘みを出したにんじんをすりつぶして作ります。

6日(月)：大人気メニューのねりまスパゲッティーです。大根おろしとツナのソースがかかっています。



7日(火)：七夕にちなんだ献立です。天の川汁は、そうめんを天の川に見立て、星型の麩を入れたすまし汁です。



8日(水)：練馬産のじゃがいもを使ってハヤシライスを作ります。

9日(木)：きんぴらバーガーは、きんぴらごぼうとチーズをパンにはさんで焼いた料理です。

13日(月)：いつもはごはんを食べるマーボー豆腐を、中華麺と食べてみたら・・・マーボー麺になりました！

15日(水)：夏が旬の野菜と練馬産のじゃがいもを使って夏野菜のトマトクリームグラタンを作ります。

20日(月)：タコライスとは、メキシコ料理のタコスの具材をごはんの上に盛りつけた、沖縄の料理です。



28日(火)：夏野菜のカレーライスは、かぼちゃ、なす、ピーマン、さやいんげんなどの夏が旬の野菜をたっぷり使って作ります。

30日(木)：キムタクごはんは、キムチとたくあんで「キムタク」です。暑くて食欲が落ちやすい季節ですが、ピリ辛味で食欲増進！汁物には、夏が旬の冬瓜を使います。

**給食費の引き落とし日 7月6日(月) 8月4日(火)**

前日までに口座をご確認の上、ご協力よろしくお願いたします。

※引き落とし手数料が10円かかります。

【7月6日(月)・8月4日(火)】

1・2年生:5,500円

3・4年生:5,800円

5・6年生:6,200円

