



# 阿波市の給食(令和元年6月24日~6月28日)



6月24日(月)

ごはん かぼちゃのそぼろ煮  
切り干し大根の酢の物 しそひじき  
牛乳



6月25日(火)

黒糖パン ミンチカツ  
ゆでやさい ミネストローネ  
パックソース 牛乳



6月26日(水)

ビビンバ わかめスープ  
ひゅうがなつゼリー  
牛乳



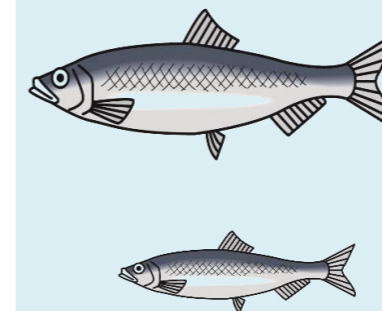
6月27日(木)

ごはん さばのみそ煮  
きゅうりのそくせき漬け  
とうふのいり煮 牛乳



6月28日(金)

コッペパン 焼きビーフン  
レンコンとえだまめのサラダ  
ブルーベリージャム 牛乳



お魚たべてますか。  
「魚は、骨があって苦手」と敬遠していませんか？  
魚には、タンパク質をはじめ、成長期に必要な栄養が豊富に含まれています。  
給食でも、塩焼き、フライ、煮つけなど調理方法を変えて魚がおいしくたべられるよう工夫しています。  
骨に気をつけて、おいしく食べてくださいね。

使用した阿波市の野菜

じゃがいも、ニンジン、ねぎ、  
ほうれんそう、トマト、玉ねぎ



Awa産  
Our消費