



阿波市の給食(令和2年6月22日~6月26日)



6月22日(月)

ごはん いわしのうめ煮
切り干し大根のツナ和え みそ汁
牛乳



6月23日(火)

切り込みコッペパン セルフホットドッグ
(ウインナー、カレーキャベツ、ケチャップ&マスタード)
パンフキンポタージュ 牛乳



6月24日(水)

ごはん 高野豆腐のたまごとし
わかめのすのもの のりふいかけ
牛乳



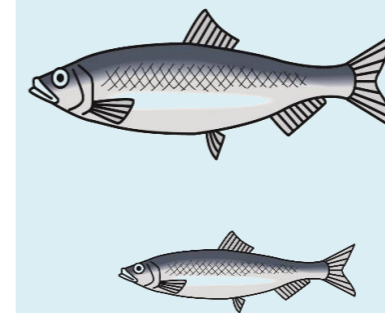
6月25日(木)

チキンカレー 海そうサラダ
とんかつ 牛乳



6月26日(金)

コッペパン ジャがいものベーコン煮
トマトミートオムレツ
ブロッコリーのかんきつ和え 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、
きゅうり、キャベツ、たまねぎ

