



阿波市の給食(令和3年6月14日~6月18日)



6月14日(月)

ごはん ぶたじゃが
切り干し大根のあまずあえ
れいとうみかん ハモ風味あじつけのり
牛乳



6月15日(火)

さつまいもパン とり肉の香味焼き
イタリアンサラダ ミネストローネ
牛乳



6月16日(水)

ごはん すずきのすだちソース
とさあえ ちくぜんに
飲むヨーグルト 牛乳



6月17日(木)


ごはん ぶた肉のしょうがいため
とうもろこし 小松菜のみそ汁
牛乳



6月18日(金)

ごはん うずらたまご入りカレー
れんこんとえだまめのサラダ
牛乳

お魚食べていますか？
「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食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
とうもろこし、トマト



Awa産 Our消