



阿波市の給食(令和6年6月24日～6月28日)



6月24日(月)

ぶたキムチチャーハン
かぼちゃもち入りコンソメスープ
春巻き 牛乳



6月25日(火)

小型コッペパン 焼きそば
ごぼうとひじきのサラダ
飲むヨーグルト 牛乳



6月26日(水)

麦ごはん 夏野菜カレー
すいかのマスカットゼリーあえ
牛乳



6月27日(木)

麦ごはん ツナそぼろ丼
(ツナそぼろ・あえもの)
ふしめんみそ汁 牛乳



6月28日(金)

全粒粉バンズ ギョウゼスープ
セルフメンチカツバーガー(メンチカツ・ボイル野菜)
パケットチャップ レモンゼリー 牛乳

今月の阿波の郷土料理

～ ふしめんみそ汁 ～

ふしめんは、半田そうめんを作るときに出てくる端っこのクルツとした部分。そうめんを干したときに一番力がかかるため、コシが強く、つるんとした食感が特徴です。そうめんとして売れないため、汁物の具などに利用して、昔から食べられてきました。

使った阿波市の野菜

キャベツ、はねぎ、かぼちゃ、
スッキーニ、なす、きゅうり、
ピーマン、すいか、にんじん、
にんにく、たまねぎ

Awa産
Our消費

