



阿波市の給食(令和6年7月1日~7月5日)



7月1日(月)

ごはん いわしのかぼすレモンに
阿波温菜のじゃこピーふりかけ
ひじきと大豆のにももの 牛乳



7月2日(火)

全粒粉パン クリームシチュー
さっぱりサラダ チョコ大豆クリーム
牛乳



7月3日(水)

ごはん キャベツのコンソメスープ
タコライス(タコスミート、レタス)
とう乳プリン 牛乳



7月4日(木)

ごはん ポークしょうまい
切りほし大根のツナあえ
あつあげのちゅうかに 牛乳



7月5日(金)

チキンライス 星がたバーグ
たなぼたスープ たなぼたゼリー
とうもろこし パックケチャップ 牛乳

7月5日は七夕メニューでした。
七夕は中国の古い伝説で、仲が良すぎて
仕事をしなくなった彦星と織姫が1年に
1度、天の川を渡って会うことが許され
た日と言われています。
七夕にそうめんを食べると、1年間病氣
にならないとの言い伝えがあることから、
徳島の半田そうめんを使った
スープにしてみました。
おいしかったですね！



使った阿波市の野菜
ピーマン、かぼちゃ、トマト、
にんにく、フリルレタス、
たまねぎ、とうもろこし

