

6月給食だより

令和6年5月31日
江戸川区立南葛西第二小学校

6月の献立

7日(金) あじさいゼリー

あじさいの花は6月の梅雨の時期に見頃を迎えます。あじさいゼリーは、カルピスゼリーの上に角切りにしたぶどうゼリーを乗せ、あじさいに見立てます。



10日(月) いわしのかば焼き丼

10日(月)は暦の上で梅雨に入る日の「入梅」です。そしてこの時期に旬を迎える魚が「いわし」です。

給食では、骨まで食べられるようにいわしを油で揚げ、甘辛いたれをかけます。



給食でめぐる日本一周!

食育の日(19日)に合わせて、給食で日本全国の郷土料理や名産品を取り入れます。今月は「静岡県」の料理です。

6月19日(水)【静岡県の料理】

- ・桜えびのかきあげ丼
- ・もやしとにらのナムル(しらす干し)
- ・黒はんぺんのみそ汁
- ・牛乳



【桜えびのかきあげ丼】

桜えびのかきあげは、静岡県の郷土料理です。

桜えびは、大きさが4cm程の透明で美しい桜色をしたえびで、見た目から別名で「海の宝石(ルビー)」とも呼ばれています。

4月から6月が旬で、日本では唯一静岡県(駿河湾)のみで水揚げされています。

【黒はんぺんのみそ汁】

黒はんぺんは、静岡円の特産品です。普段よく見る白いはんぺんは、主に白身魚のすり身から作られていますが、黒はんぺんは、サバやイワシなどの魚のすり身から作られているので、見た目も少し黒っぽい色をしています。

おはなし給食

6月の給食では、子供たちが食を通して本に興味を持つことができるように、図書委員会が図書室にある本の中から選んだ料理を、給食用にアレンジして提供します。



6/12(水) スイートポテト

『ルルとららの
スイートポテト』
文と絵 あんびるやすこ
発行:(株)岩崎書店



6/21(金) ハンバーグ トマトソースかけ

『ハンバーグ ハンバーグ』
著者:武田美穂
発行:(株)ほるぷ出版