

今月の食育目標

身のまわりをきれいにし、食事をしよう！



座間市の郷土料理給食にざまりんマークが付いています。譲ってみてね！



Main table with columns for date, day, main dish, milk, side dishes, other dishes, energy, and ingredients. Includes a '6月' (June) section with a green background.

ジュリエンはフランス語で「千切り」という意味で、細長く切った野菜がたくさん使われたスープです。



★熊本県の郷土料理★「タイピーエン」

- List of ingredients for the month: ☆こまつな, ☆じゃがいも, ☆キャベツ, ☆たまねぎ, ☆いんげん, ☆にんじん, ☆ピーマン, ☆なす, ☆きゅうり, ☆とうもろこし, ☆ながねぎ, ☆だいず, ☆きなこ, ☆手作りみそ

18日の副菜のとうもろこしは座間市で採れる生のとうもろこしです。2年生が皮をむいてくれます♪

ヨーグルトのトレーは配膳室の決まった場所に戻しましょう！



大人気メニューのあげパンとボンチが登場！ボンチは湘南ゴールドゼリーとみかんでさっぱり夏らしく♪



表示している栄養価は4年生のもので、仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和8年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう！」 ★★ 6月 熊本県 「タイピーエン」 ★★

熊本の中華料理店や家庭でも定番の料理です。春雨をメインに、炒めた野菜や、豚肉、エビ、たけのこ、かまぼこ、しいたけなどを入れた具だくさんのスープです...

給食ではうすらの卵を使って本場熊本県のタイピーエンを再現してみました。おいしくいただきます！

