

給食メニュー表



曜日	月	火	水	木	金
日付					
第1・2週					
日付					
第3週					
日付					21
第4週					・ポークカレー ・コールスロー ・いちご ・ヨーグルトムース
日付	24	25	26	27	28
第5週	・麻婆豆腐 ・ごま和え ・みそ汁	・冷やし鶏塩ラーメン ・ニラチヂミ	・豚生姜焼き ・薬味奴 ・みそ汁	・塩ザンギ ・春雨サラダ ・みそ汁	・焼肉ビビンバ ・スープ ・フルーツ寒天
日付	31				
第6週	・ソース焼そば ・スープ ・フレンチトースト 野菜の日				



調理員さんからのメッセージ

- 8/25 (火) と27日 (木) 今月はさっぱり「塩」メニューを入れました。汗をかいたらミネラルを失うので、補給しなきゃね。
- 8/26 (水) 「薬味」とは元々は漢方の医学用語で、主なものは、ネギ、わさび、みょうが、大葉、大葉、生姜などです（今がまさに「旬（しゅん）」なものばかり！）。役割としては、食材の臭みを消したり、食欲増進、殺菌、防腐があり、食中毒を防ぎ、消化を助けます。青春まっただ中の皆さんには「薬味」の何がおいしいのか分からないかと思いますが、この機会にぜひ「食の経験値」を積んでください。