



月	火	水	木	金
<p>一学期の給食には、2回も「すいか」が登場します。6月は南島原市産のマダボール、7月は長崎市長浦産を仕入れる予定です。長浦すいかは、100年以上も前から栽培されていて、甘くておいしいことで有名です。 15日の「すまし汁」には、かわいいすいか蒲鉾がトッピングされますよ。</p>		1日	2日	3日
				世界の料理ツアー
6日	7日	8日	9日	10日
	七夕		全国味めぐりシリーズ	
13日	14日	15日	16日	17日
		長崎を食べようシリーズ		終業式

### 世界の料理ツアー フランス(2日)

フランスの家庭料理のフリカッセは、お肉・たまねぎ・きのこを炒めて生クリームで煮込んだ、シチューに似た料理です。給食では鶏肉を使ったので、チキンフリカッセです。ピエモンテ風サラダは、酸味が効いたじゃがいものサラダです。



### 行事食 七夕(7日)

7月7日は七夕です。そこで、給食でも七夕気分を味わってもらおうと思います。そうめん汁を天の川に見立て、星の形をした型抜にんじんを散りばめます。コロッケも星の形、デザートゼリーも星型容器で、黄色いパイゼリーで夜空にきらめく星をイメージしています。



### 全国味めぐりシリーズ 高知県(9日)

高知県では、かつおの一本釣り漁がさかんに行われていて、昔から親しまれてきた魚です。新鮮なので刺身やたたきで食べられることが多いですが、刺身が余ったら、簡単に調理ができ、保存がきく「角煮」にします。黒潮の恩恵をうけるため、年中いろいろな魚が取れる高知県。今日は、汁もの、あえ物にも魚を使い、魚づくしです。

### 長崎を食べようシリーズ 皿うどん(16日)

長崎の郷土料理といえば、ちゃんぽん・皿うどんですね。今回は皿うどんです。今回の皿うどんは、バリバリ細麺ではなく、ソフトな細麺皿うどんです。あんを釜で作り、給食室で揚げたチャーメンをサクサク混ぜて作ります。仕上がりは残った二日目の皿うどんのイメージです。



**な** んでもたべて  
なつパテしらす

**つ** めたいものは  
ほどほどに

**や** たらと「おやつ」  
たべすぎちゃうい

**す** ききらいを  
こくふくしよう

**み** どのりのやさい  
たっぴりと

