



kumastagram



友田先生



6月1日(木)

黒ロールパン・牛乳・グラタン風マカロニ・カラフルソテー

私が給食の中で一番好きな「グラタン風マカロニ」。なめらかに仕上がったホワイトルウに、チーズをたっぷり入れて煮込みます。

スチームコンベクションオーブン設置校だと、こちらが焼き目のついた「グラタン」として提供されます。

子どものころから、これが好き

クマスタのアップが遅くなってしまいました…



kumastagram



友田先生

...



6月5日(月)

ごはん・牛乳・かれいのたつた揚げ
切り干しだいこんのいためもの・みそ汁

「切り干しだいこんのいためもの」には、ソース味としょうゆ味があります。こちらはしょうゆ味。シンプルな味付けですが、子どもたちから人気があります。食物せんいがしっかりとれるおすすめの一品です。

#ソース味は、「給食の焼きそば」をイメージした味

#レシピは、「給食満喫」でチェックしてくださいね♪



kumastagram



友田先生



6月7日(水)

牛乳・カレーうどん・揚げ豆腐・アイスクリーム

子どもたちが、朝からウキウキ楽しみにしていたアイスクリームを提供しました。うれしそうにほおばっていました！ちなみに、私は揚げ豆腐も大好きです。外はサクッ、中もちっ、甘辛いたれが絡んで、いくらでも食べられます

カレーうどんは、だしがきいています

揚げ豆腐は、食缶をかかえて食べたいおいしさ



kumastagram



友田先生

...



6月9日(金)

ごはん・牛乳・魚フライ・中華野菜スープ・肉みそ

魚フライは、三河湾でとれる「にぎす」を使っています。愛知県の特産品を使った『ふるさと献立』です。白身のふわっとした身で、くせがなく食べやすいです。

肉みそにも、愛知県の特産品である「豆みそ」を使っています。肉みそパワーでごはんがもりもり食べられます。

愛知の特産品を使った『ふるさと献立』

食べて伝える、地域の魅力



kumastagram



友田先生



6月12日(月)

ごはん・牛乳・魚の煮つけ・豚汁・アセロラゼリー

6月は食育月間です。地産地消の取り組みの一環で6月12日～16日の間は、名古屋市産の米を提供しました。地元でとれた食べ物は、新鮮でおいしいです。しかも、輸送距離が短いので、環境にも優しい取り組みです。

#6月の給食のめあては「地産地消について知ろう」

#名古屋産の米や野菜を使っています



kumastagram



校長先生



6月15日(木)

牛乳・まぜまぜチャーハン・白いんげん豆のクリームスープ

「まぜまぜチャーハン」は、豚肉のうまみと炒めた野菜の甘みのバランスがばつぐん！とってもジューシーで栄養たっぷりの高野どうふがたくさん入っていて、おいしかった～！ごはんが進みました。にんにくも入っているので、元気もりもりです。

#クリーミーなスープ大好き

#みんなは、「くま小給食あるある」をつぶやきましたか？



kumastagram



友田先生



6月16日(金)

米粉パン・牛乳・トマトシチュー・えびフライ

この米粉パンには、名古屋産の米が使われています。もちもちした食感と、噛めば噛むほど甘みを感じられる味わいが特徴で、とても人気があるパンです。

#地産地消

#おいしい給食



kumastagram



友田先生

...



6月22日(木)

(麦ごはん)・牛乳・どてどんぶり・すまし汁・みかん

どてどんぶりは、「どてめし」をイメージした『ふるさと献立』です。豆みそを使った甘辛い味付けは、愛知県民にはたまりませんよね。

そして、今日のみかんは冷凍みかん。昨日まで暑かったのに、今日に限ってなぜこんなに寒いんでしょう…(´;ω;`)

甘辛いみそ味は、はしが止まらなくなる

冷凍みかんの日にかぎって寒くなるの、なあぜなあぜ？



kumastagram



校長先生

...



6月26日(月)

ごはん・牛乳・とり肉のかおり揚げ・野菜いため・はるさめスープ

みなさんは、「好きなおかずを最初に食べる」派ですか？それとも、「好きなおかずは最後に食べる」派ですか？校長先生は、「好きなおかずを最初に食べる」派です。だから、迷わず、「とり肉のかおり揚げ」を2つ、最初に食べました。レモンの香りが口の中いっぱい広がって、幸せ気分でした～！

#とり肉のかおり揚げは、とってもジューシー！

Yummy！ #みんなは好きなおかずをいつ食べますか？



kumastagram



友田先生

...



6月28日(水)

牛乳・牛どん・おからの煮もの・はっ酵乳

牛どんには、たまねぎをたっぷり使っています。たまねぎから出る水分には、野菜の甘みがたっぷり。大量に作る給食だから出せる味になります。

おからの煮ものは、「給食でしか食べない」という子も多々います。給食でおいしさに気付いてもらえたらいいな♪

#今日はたまねぎが48kg届きました

#おからは、食物せんいたっぷり #友田の押し食材