



6月 給食献立表



令和2年度 ★は給食室で容器に入れたものを配るメニューです

港区立赤坂小学校

8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
<p>★カレーライス ★野菜とエリンギのソテー 牛乳</p>		<p>★わかめご飯 ★鶏肉の唐揚げ ★ブロッコリー ★ミニトマト ★じゃが芋のきんぴら 緑茶</p>		<p>★こぎつねご飯 ★ホキと野菜のしぐれ煮 ★コーンと小松菜のソテー ★果物(さくらんぼ) 牛乳</p>
<p>今日から久しぶりの給食が始まります。今日はカレーライスとソテーが一人ずつ別々の容器に入っています。今日のカレーはチキンカレーです。よく味わって食べてくださいね。</p>		<p>今日は一人ずつ弁当容器に入った給食です。人気メニューのわかめご飯・唐揚げ・じゃが芋のきんぴらを集めました。ミニトマトの赤と黄色、ブロッコリーの緑色など彩りもきれいなお弁当です。</p>		<p>今日も一人ずつ弁当容器に入った給食です。さくらんぼは特別栽培品のバにさやかという品種を使います。</p>
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)
<p>12日と同じメニュー</p> 	<p>ピザトースト クリームシチュー 牛乳</p>		<p>★鯖飯(和歌山県郷土料理) 肉じゃが 大根の味噌汁 牛乳</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">食育の日給食</div>	
<p>今日からの給食は2食器を使った形式になります。トーストの中でも一番人気のピザトーストは、ピザソースも給食室で手作りしています。シチューのホワイトルウムも手作りです。</p>		<p>今日は鯖飯が一人ずつ容器に入っています。肉じゃがと味噌汁は先生が食器によそいます。鯖飯は和歌山県の郷土料理です。家にお客さんを大勢招く時に、塩鯖で炊き込みご飯を作ってふるまうそうです。</p>		
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)
<p>★ご飯 ★海苔の佃煮 豚肉と野菜の味噌炒め 豆腐と小松菜のすまし汁 牛乳</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ラッキーアイテム</div>		<p>★チキンライス コロコロサラダ かぼちゃのポタージュ 牛乳</p>		<p>★チャーハン パリパリサラダ 汁ビーフン 牛乳</p>
<p>今日はご飯と海苔の佃煮が一人ずつ容器に入っています。味噌炒めとすまし汁は先生が食器によそいます。味噌炒めは、ラッキーアイテムの星形とハート型の人参入りです。誰に当たるか楽しみですね。</p>		<p>今日はチキンライスが一人ずつ容器に入っています。サラダとポタージュは先生が食器によそいます。ポタージュは野菜をミキサーにかけてとろとろにしているので、口当たりなめらかなおいしいスープです。</p>		
29(月)	30(火)	 <p>給食の前後は必ず「手洗い・うがい」を忘れずに！</p>		
<p>26日と同じメニュー</p> 	<p>★チンジャオロース丼 わかめスープ ★果物(冷凍みかん) 牛乳</p> <p>今日はチンジャオロース丼と冷凍みかんが一人ずつ容器に入っています。スープは先生が食器によそいます。チンジャオロースには旬のピーマンがたくさん使われています。</p>			

保護者の皆様へ



🌸 感染防止のため6月の給食の配膳は教職員が行います。児童の給食当番が始まりましたら、給食白衣の洗濯にご協力をお願いいたします。

🍒 港区の通知により、6月以降は(分散登校終了後も)2食器程度の配膳が簡易な給食となります。品数が通常より少なくなりますが、栄養価を確保するように工夫しておりますので、ご理解をよろしくお願いいたします。

☁️ 喫食時は飛沫感染防止のため、会話を控えるようご家庭でもご指導をお願いします。席は間隔をあけて、前向きで喫食します。

☆ 6月給食目標 ☆ 「身の回りをきれいにしてお食べよう」