

今日の給食

7月 15日 (水)

今日の献立

冷やしうどん
とうもろこしとオクラ
のかき揚げ
はりはりゆで野菜
牛乳

ひとことメモ

今日は、今の時期にぴったりの冷やしうどんの献立です。給食では、「冷やす」献立は準備に時間がかかります。うどんのスープは、早めに作り、冷蔵庫で約 1 時間以上冷やし、うどんはゆでて水で冷やしてから、各クラスの食缶に入れます。また、かき揚げには、季節の野菜のコーンとオクラを入れて、彩りも鮮やかです。とうもろこしは皮付きのまま八百屋さんに納品してもらい、給食室で皮をむいてそぎ切りにしました。皮をむいてすぐに使うので、フレッシュです。

夏休み前の給食も残り3日となりました。これからは暑い日が続きそうです。給食をしっかりと食べて、暑さに負けない体を作りましょう！

