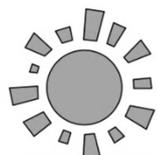


令和6年 6月 24日(月)



今日の南中給食



メニュー

- えだまめ はん
・枝豆ゆかりご飯(しゃもじ)
 - とりにく しおこうじやき
・鶏肉の塩麹焼き(トンブ)
 - きゅうり なんばんづけ
・きゅうりの南蛮漬(ぎざお玉)
 - なす たまねぎ いた みそしる
・なすと玉葱の炒め味噌汁
- (大お玉)
- あお
・青いゼリー(手袋)
 - ぎゅうにゅう
・牛乳

げし こんだて
夏至にちなんだ献立



今日の栄養メモ

先週金曜日の21日は夏至でした。1年の間で一番、日照時間がながく、これから12月の冬至にかけてどんどん短くなります。こよみの上で、夏至から11日目の半夏生までが、昔の農家にとって重要な田植の時期の目安でした。

夏至の行事食というのは特にありませんが、季節の野菜の枝豆やなすなどをとりいれ、梅雨をイメージした

青いゼリーをデザートにしました。バタフライ

ピーというマメ科の花の色素のシロップを

使っています。ゼリーの中には、アロエの

シロップ煮が入っています。

