

稲中ランチタイム通信

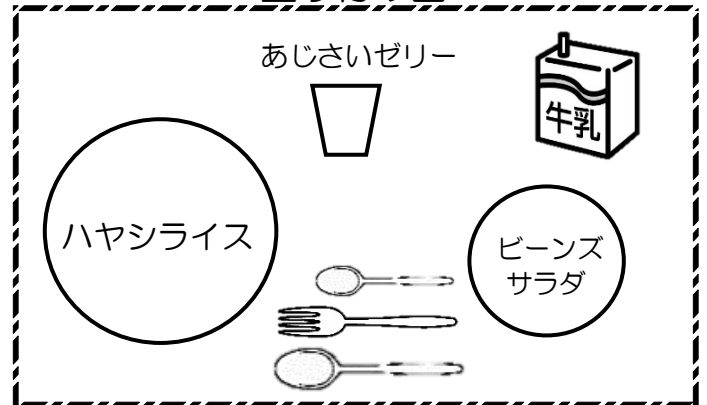
6月11日(火)

今日の献立

ハヤシライス
ビーンズサラダ
あじさいゼリー
牛乳



盛り付け図



『あじさいゼリー』について

梅雨の時期になり、紫陽花がきれいに咲いています。

給食でも季節を感じられるように、今日のはあじさいゼリーを作りました。

今日のはあじさいゼリーは、カップに乳酸菌飲料でゼリーを作り、その上にぶどうジュースで作ったゼリーをサイコロ状に切って、紫陽花に見立て作りました。

手間がかかるゼリーですが、今日も調理員さんがひとつひとつ丁寧に作っていただきました。季節を感じながら食べてくれるとうれしいです。

先生からの食育コメント

給食では、成長期に必要な栄養がとれるように献立を考えていますが、それだけではなく、旬の食材を取り入れたり、季節を感じられるようなメニューを取り入れたりしています。