

今日の給食

7月20日 月曜日

## 冷やしうどん かき揚げ 牛乳

暑いときでも美味しく食べてもらえるように、今日はゆであうどんを水でしめてから氷をのせて冷やしました。うどんのつけ汁は、鰹（かつお）の削り節で出汁（だし）をとり、とりにく、油揚げ、かまぼこ、小松菜、ねぎを具にして美味しく仕上げました。かき揚げはえび、たまねぎ、にんじん、ごぼう、かぼちゃ、春菊のかき揚げです。夏の調理室は、大きい窯（かま）で調理をするので室温が高くなります。特に今日のように揚げものをつくる日は、フライヤー前の気温がぐんぐん上がります。心をこめて作っていただいている給食ですので、今日も感謝していただきましょう！



◎ 1学期の給食目標◎

「しっかり手を洗おう！！」

静かに、よく噛んでたべましょう。

※飲み終わった牛乳パックは「リサイクルありがとう」と書かれた左側の接着面から、つなぎ目をはがすように開くと、無理なく長方形に開きます。ご協力お願いいたします。