



献

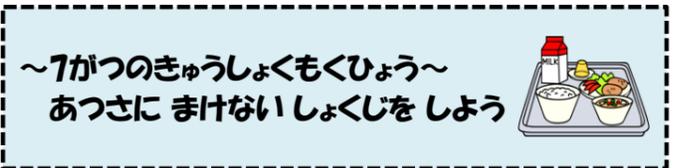
立

表



Table with columns for Date, Main Dish, Side Dish, Dessert, Protein, Carbohydrates, Fat, Vitamins, and Energy. Rows include items like Gohan, Goma-cha Gohan, Mabo-nasudon, etc.

※ は、田無第二中学校の給食がない日です。
※ 都合により、献立や食材を変更することがあります。



7日(月) 七夕 献立
「穴子ちらし」:江戸時代、江戸湾(東京湾)で獲れる魚を使った江戸前寿司が人気でした。その定番と言われ、郷土料理として受け継がれてきたのが穴子寿司です。給食では、ちらし寿司風にアレンジしての登場です。

8日(火) ブルーベリーのケーキ
西東京市の農家で採れた、生のブルーベリーを使って作ります!
ブルーベリーの酸味と生地のおんわりとした甘みがおいしいケーキです。

11日(金) エコふりかけ
普段は捨ててしまう、出汁をとり終えた後の「さば節」を使ってふりかけを作ります。給食でも、できることからSDGsに取り組んでいます。

16日(水) スペイン料理 献立
スペインは比較的気温が高い国で、1年で最も気温が高くなるのは7月なのだそう。スペインの料理を食べて、暑さに負けない体を作しましょう!

こまめに水分を!

熱中症を防ぐために、意識して水分をとりましょう。



※ 2学期の給食は、9月2日(火)から始まります。