

7月給食だより



6月の食材の主な産地について

令和7年6月24日現在

食品名	産地名	食品名	産地名
しょうが	高知	たけのこ	九州
ごぼう	青森	じゃがいも	北海道
たまねぎ	愛知	チンゲンサイ	静岡
キャベツ	東京	レモン	広島
にら	茨城	こまつな	西東京市
だいこん	西東京市・東京	キムチ	長野・茨城
にんじん	千葉	冷とうみかん	和歌山
長ねぎ	茨城	甘夏	青森
だいずもやし	栃木	バレンシアオレンジ	和歌山
きゅうり	西東京市・埼玉	さば	ノルウェー・アイスランド
えのき	福岡	ししゃも	ノルウェー・カナダ
セロリ	長野	あじ	ニュージーランド
もやし	栃木	とり肉	岩手・青森
赤ピーマン	高知	豚肉	茨城
ピーマン	高知	米	新潟
はくさい	長野	もち米	新潟
昆布	北海道	黒砂糖	沖縄

6月18日給食試食会(1年生、みどり1・2年生)を行いました。
アンケート等の質問にお答えします。

- 給食室エアコンについて…令和8年8月に設置工事予定です。よって、令和8年9月より使用できます。
- 給食費について…無償化になり、保護者の負担はありませんが低学年297円、中学年316円、高学年333円の予算で献立を作成しています。この中に牛乳代69.59円(税込み)も含まれます。

このほか、ご質問やご不明な点がございましたら学校にお問い合わせください。

6月23日から7月4日までは「ヤギサワ梅雨(つゆ)の本まつり」期間です。
給食でも図書室にある本の食材や、登場した料理をメニューに取り入れています

7月1日(火)キムチチャーハン

『はじめてつくるかんこくりょうり』



ペヨンヒ 文
チョン ユジョン 絵
かみや にじ 訳
©福音館書店
おすすめのレシピは、「キムチぎょうざ」です！

7月2日(水)なつやさいのカレーライス

『やさいのがっこう』ピーマンくんゆめをみる



なかや みわ 作
©白泉社
やっと合格シールをもらったピーマンくん。やおやのおじさんがむかえにきました。みなさんも近くのお店でピーマンくんに会えるかも。

レモンを使用したさっぱりとしたレシピです。夏休みに作ってみましょう！

【とり肉のレモンじょうゆかけ】



《材料》

とり肉 からあげ用切り身 10枚

下味 { 生姜汁 少々
酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ1

タレ { みりん 小さじ1
しょうゆ 大さじ3
砂糖 小さじ2
レモン汁 大さじ1

《作り方》

- 1、タレを作っておく。とり肉は火を通りやすくするため、切り目を入れる。
- 2、フライパンにとり肉をならべ、下味をつけ、よくもむ。
- 3、中火で両面うっすら焦げ目をつけて、蓋をし、中までよく火を通す。
- 4、焼きあがったらお皿に並べ、焼きたてにタレをかけていただく。

※タレは砂糖が溶ける程度に弱火で加熱します。

※レモン汁は、市販の果汁100%でも美味しくできます。