

夏野菜を食べよう！



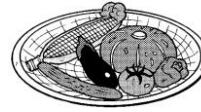
夏は、太陽の恵みをいっぱい浴びた、おいしい夏野菜や果物が豊富です。夏の旬の野菜には、トマトやピーマン、ゴーヤ、かぼちゃなどがあり、ビタミン類や水分が多く含まれています。また、旬の時期は栄養価も高くおいしいので、積極的に食べましょう。

保護者の皆様へのお知らせ

いつも学校給食へのご理解、ご協力ありがとうございます。1学期の給食は7月20日で終了します。

学期最後の給食当番は、エプロンを持ち帰ります。洗濯、アイロンをかけて、三者面談時にお持ちくださるようお願いいたします。

- ※ 6月20日より、2学期給食申込みのお知らせを配布しております。
提出期限は 7月6日(木) 厳守でお願いします。
なお、就学援助を申し込んでいるご家庭においては6月30日の認定を待ってから申込書の提出をお願いします。
- ※ 2学期の給食は9月1日(金)から開始予定となります。



西東京農産物キャラクターのめぐみちゃんです。地場野菜を食べよう！

西東京市には、たくさんの農園があり、給食では旬の野菜や果物などの地場農産物を使っています。旬の野菜は新鮮で、おいしく顔の見える生産者さんなので安心です。

【今月の地場野菜】

- ・都築勲さん…トマト・じゃがいも・枝豆
2年生、職場体験でお世話になります。
- ・和ファーム…きゃべつ・大根
- ・加藤ファーム…ブルーベリー
などを予定しています。



～ 7月の献立より～



- ☆ 4日 → 夏野菜カレーライス
ゆで枝豆
・地場農家さんから、スッキーニ、トマト、なす、そして夏野菜のかぼちゃを入れて皆さんの大好きなカレーライスを作ります。
ゆで枝豆は、地場農家の都築さんで収穫された枝豆です。保谷一小的3年生が枝豆もぎをしてくれます。
- ☆ 5日 → 沖縄料理
・令和4年の沖縄本土復帰50周年を記念して、この時期は沖縄料理を取り入れています。
沖縄B級ぐるめのタコライスや沖縄もずくのスープ、パインケーキの献立です。
- ☆ 13日 → ブルーベリーチーズタルト
・青嵐中近くの加藤ファームで収穫されたブルーベリーを使ってチーズタルトを作ります。
- ☆ 18日 → セレクトデザート
・お楽しみデザートは、バニラアイスとみかんシャーベットのセレクトです。どちらがいいか 給食委員が皆さんにアンケートをとります。お楽しみに！！

【5月の献立に使われた主な食材の産地】

産地名	食品名	産地名	食品名	産地名	食品名
北海道	じゃがいも・玉ねぎ	高知・熊本	生姜・ごぼう	兵庫・愛知	玉ねぎ・きゃべつ・大根・ブロッコリー
徳島・愛媛	人参・里芋	福岡・広島	グリーンピース・レモン	山形・新潟	おかひじき・米・まいたけ
千葉・埼玉	人参・青梗菜・いんげん・空豆	栃木・群馬	小玉すいか・もやし・きゅうり	西東京市	ほうれん草・小松菜
東京・静岡	じゃが芋・小松菜	茨城	ピーマン・パプリカ・メロン	西東京市	玉ねぎ・きゃべつ・大根・ねぎ
青森	大根・にんにく・かぶ	長野	しめじ・えのき・セロリ・レタス	東京・群馬・岩手・青森	牛乳(原乳)

※西東京市の給食は安全基準にしたがって納品された食材を使用しています。

