

◎牛乳と、煮干しは毎日つきます。

ニセコ町学校給食センター

月 19日	火 20日	水 21日	木 22日 世界の料理 フランス	金 23日
<p>今月使用予定のニセコ産食材</p> <p>じゃがいも たまご こめ とうもろこし トマト メロン フロッコリー さつまいも きゅうり ピーマン パセリ さや スイカ</p>	<p>冷やしラーメン コーン焼売(2個) 白玉フルーツミックス</p>	<p>ごはん 大根と揚げの味噌汁 すき焼き風煮 キャベツのマヨサラダ</p>	<p>ロールパン ポトフ チキンピカタ ラタトゥイユ シュークリーム</p>	<p>ハヤシカレー 海藻入りサラダ 果物(メロン)</p>
赤 牛乳 にぼし かにかま くらげ さかなのすりみ	赤 牛乳 にぼし かにかま くらげ さかなのすりみ	赤 牛乳 にぼし みそ ハム ぶたにく あぶらあげ とうもろこし	赤 牛乳 にぼし チーズ ベーコン ウインナー たまご とり	赤 牛乳 にぼし とり かにかま
黄 ラーメン あぶら こま しらたま しゅうまいのかわ	黄 ラーメン あぶら こま しらたま しゅうまいのかわ	黄 ごはん つきこんやく やきふ さとう マヨネーズ	黄 パン じゃがいも あぶら シュークリーム(いちご)	黄 こめ むぎ じゃがいも バター あぶら
緑 もやし きゅうり トマト コーン みかん りんご もも	緑 もやし きゅうり トマト コーン みかん りんご もも	緑 だいこん にんじん はくさい ながねぎ キャベツ きゅうり コーン	緑 たまねぎ にんじん だいこん なす スッキーニ きピーマン ピーマン トマト	緑 しょうが にんにく たまねぎ にんじん グリンピース トマト きゅうり キャベツ メロン
小 599kcal 中 740kcal	小 599kcal 中 771kcal	小 557kcal 中 684kcal	小 664kcal 中 808kcal	小 638kcal 中 792kcal
26日	27日	28日	29日	30日
<p>ごはん 豆腐と玉葱の味噌汁 さばの味噌煮 ひじきとチーズのサラダ</p>	<p>ぶっかけ冷やしうどん ツナとごぼうのサラダ ヨーグルト</p>	<p>ごはん 肉ポールのスープ 揚げ餃子(2個) 華風サラダ</p>	<p>セルフチキンカツバーガー (パン・チキンカツ) ミネストローネ フロッコリーサラダ</p>	<p>中華丼 クラゲのサラダ 果物(スイカ)</p>
赤 牛乳 にぼし ひじき みそ チーズ さば あぶらあげ とうもろこし	赤 牛乳 にぼし かにかま たまご いか ヨーグルト まくらみずじ わかめ	赤 牛乳 にぼし ぶたにく くらげ とり とうもろこし ハム たまご	赤 牛乳 にぼし ベーコン とり	赤 牛乳 にぼし ウインナー いか ぶたにく くらげ
黄 ごはん	黄 うどん あげだま こま	黄 こめ あぶら はるさめ ぎょうざのかわ さとう	黄 パン あぶら じゃがいも カツのころも	黄 こめ あぶら
緑 たまねぎ きゃべつ ながねぎ	緑 きゅうり にんじん もやし ごぼう にんじん コーン	緑 しいたけ はくさい ほうれんそう きゅうり レタス	緑 たまねぎ にんじん にんにく トマト フロッコリー コーン キャベツ	緑 はくさい チンゲンサイ たけのこ しいたけ たまねぎ きくらげ スイカ きゅうり もやし キャベツ
小 599kcal 中 740kcal	小 599kcal 中 728kcal	小 620kcal 中 768kcal	小 532kcal 中 655kcal	小 636kcal 中 792kcal

◎献立を変更する場合がありますので、ご了承願います。◎冷蔵庫など見やすいところに貼ってください。

【6月に使用した野菜の主な産地】
 ・じゃがいも…ニセコ・玉ねぎ…関東・もやし…道内・大根…道内・胡瓜…道内・キャベツ…道内・小松菜…道内・人参…道内、ニセコ・ピーマン…九州・ほうれん草…道内・白菜…道内・レタス…道内・カブ…道内・長ネギ…茨城・なす…高知・生姜…高知・なめこ…道内・さつまいも…茨城・かぼちゃ…メキシコ・にんにく…青森・えのき…道内・パセリ…道内・えだまめ…道内・ホールコーン…道内・フロッコリー…道内

世界の料理 フランス

2024年7月26日～8月11日までフランスのパリで夏季オリンピック競技大会が開催されます。

オリンピックの開催地にちなみ、22日はフランスでよく食べられる料理のポトフ・チキンピカタ・ラタトゥイユ・シュークリームを給食に出します。

ポトフに牛肉?
 ポトフは、フランスで生まれた家庭料理です。フランスのポトフは、牛肉が入っていて、野菜や肉を大きく切るのが特徴です。

ラタトゥイユでどんな料理?
 ラタトゥイユとは、南フランスで生まれた家庭料理で、玉ねぎやパプリカ、ナスなどの野菜をトマトと一緒にじっくり煮込んだ料理です。

シュークリームの発祥地は?
 シュークリームはフランスで生まれた洋菓子です。本場フランスでは「シュー・ア・クレーム」とよばれます。

ピカタはイタリア発祥?
 ピカタは、イタリア発祥の料理ですが、フランスでよく食べられている料理の一つです。本場では、薄切り肉に小麦粉をまぶし、バターで焼き、レモン汁をかけたものをピカタと言います。今回は、日本でよく食べられる、玉子を絡めて焼いたピカタを給食で出します。



きちんと洗えているかな?正しい手洗い方法を確認しよう!

①手、指を流水でぬらす



⑥指先を洗う
(オオカミのポーズ)



②石けん液を手取る



⑦親指をもみあろう
(バイクのポーズ)



③手のひらを洗う
(お願いポーズ)



⑧手首を洗う
(つかまえたポーズ)



④手の甲、指の背を洗う
(かめさんポーズ)



⑨十分な流水でよく洗い流す



⑤指の間を洗う
(お山のポーズ)



⑩手をふき、水気を拭き取る

