

月	火	水	木	金	予約
3	4	5	6	7	締め切り
牛乳 たこめし 野菜かき揚げ なす煮びたし 味噌汁 牛乳寒天	牛乳 パン チーズ入り 玉子焼き マカロニソテー グリーンサラダ 野菜スープ	牛乳 ごはん オイスターソース煮 変わり春雨サラダ 味噌汁	牛乳 ごはん 魚塩麴焼き ピリ辛炒め しぐれ煮 味噌汁	牛乳 豚しゃぶうどん おひたし 卵スープ サイダー寒天	6月23日
早出し	早出し	早出し	早出し		
10	11	12	13	14	6月30日
牛乳 ごはん デミグラス ハンバーグ ポテトサラダ 味噌汁	牛乳 ごはん チキンの レモン風味焼き ハムと豆苗の炒め物 トマトスープ	牛乳 ごはん 魚かば焼き 即席漬け 胡麻和え 味噌汁	牛乳 ごはん 豚肉の生姜焼き もやし炒め 南瓜煮物 味噌汁	牛乳 ごはん 豆腐の小判焼き きんぴらごぼう ゆかりサラダ 味噌汁	
	早出し	早出し	早出し	早出し	
17	18	19	20		7月7日
(祝) 海 の 日	牛乳 和風ミート スパゲティ ツナサラダ 野菜スープ	牛乳 ごはん お狩場焼き 即席和え 芋の子汁	牛乳 五目炒飯 ナムル わかめスープ 杏仁豆腐	※都合により 献立を 変更する場 合があり ます。	
	早出し	(郷土料理：秋田県) 早出し	早出し		

暑い暑い夏！夏休みの予定は決まりましたか？

給食の予約は大丈夫ですか？合言葉は、「予約をしてから夏休み！」です。

予約もれの無いように予約の入力・確認をしてください。

暑い夏、熱中症対策を中心に体調管理・衛生管理に気を配って、楽しく過ごしてください。

〔郷土料理〕 給食で日本一周！ 7/19 「お狩場焼き・芋の子汁」秋田県

〔行事食〕 セタ（たなばた） 7/7 「豚しゃぶうどん・セタサイダー寒天」

☆サイダー寒天の作り方☆ 炭酸飲料を寒天で固めるシュワっとした食感が面白い寒天です☆

材料（120ccカップ5個分）

水 125g

寒天 5g

砂糖 40g

レモン汁 15g

常温の炭酸飲料 350g

（色付けにかき氷シロップ 15g）

作り方

①鍋に寒天と水を入れてよく混ぜ合わせ、中火で沸騰させる。

②沸騰したら弱火にしてしっかり煮溶かす。

※寒天はよく煮溶かさないと固まりません。しっかり火を通してね！

③②に砂糖とレモン汁・かき氷シロップを混ぜ静かに炭酸飲料を注ぎ入れ器に移して冷やし固める。お好みで果物缶詰のせてね♡

※優しく注いで混ぜないと炭酸が抜けてしまいます。

グループ回数(13回)

浅草高校 給食回数(12回)

荒川工業高校 給食回数(13回)

配送回数(13回)

複数献立(0回)

複数献立(0回)