

都立武蔵附属中給食室から

ムシムシジメジメしたこの時期は、さっぱりとしたくだものが気分も体もすっきりさせますね。

5、6月の給食に登場したくだものを一部紹介します。



(写真1)

洗う前のパインアップル

(写真2)

等分にカット中のパインアップル

(写真3)

クラス人数分配缶している様子

給食いっぱいに甘い香りが広がりました。
八百屋さんが一生懸命に探して届けてく
ださった沖縄パインアップルです。

5月29日(木)

沖縄パインアップル



ハヤシライス

人参ラペ

沖縄県産のパインアップルです。

6月10日(火)

金美果(きんみか)

えのき和え



ごはん

ごまけんちん汁

珍しい柑橘が入りました。マンダリンとみ
かんの交配種、『金美果(きみんか)』です。

6月20日(金)

さくらんぼ

ツナとキャベツの和え物



干草焼き

根菜のすまし汁

しょうがごはん

時季のくだものさくらんぼ。「さくらんぼが食
べたい」というリクエストもきていました。

6月30日(月)

メロンホイップ添え



夏越しの祓井

キャベツの味噌汁

5月は青肉のメロン、6月は赤肉のメロンに
しました。食べやすいように皮に沿って切れ
目を入れています。