

8月

給食だより



本格的な夏がやってきました。暑さに負けず元気に過ごすためには、毎日の食事・睡眠・休養が大切です。ごはんをしっかり食べて栄養をとり、夏バテに気をつけながら楽しい夏を過ごしましょう。

今月のおたのしみメニュー

【7日(金) チャレンジメニュー】

昼食：きゅうりの浅漬け



【21日(金) 郷土料理(沖縄県)】

昼食：タコライス

【28日(金) ピカピカメニュー】

昼食：きゅうりとツナのマヨサラダ



きゅうりとツナのマヨサラダ

材料 3歳以上児1人当たり

きゅうり	10g	コーン缶	5g
キャベツ	20g	マヨネーズ	3g
にんじん	10g	塩	0.1g
ツナ缶	5g		

作り方

※きゅうり・キャベツ・にんじん…千切り

①材料を茹でて水気を切る。

②調味料で①を和える。

※給食では卵アレルギー対応として

卵不使用のマヨネーズタイプ調味料を使用しています。



給食業者（Oisix）からアンケートを承っております。お時間のある際にぜひご回答お願いいたします。

