6月20日(水)

きょう

給食センターだより



そだ 育ったものと とても相性がよいです。 地元でとれた食べものの パワーをいただいて、元気に過ごしていきましょう。

7)

麦を入れずに

コシヒカリ 100%で 炊きました。

ごはん



白菜汁

かつお節で

だしを

とりにく ***鶏肉**

ながのけん 長野県

とりました

ゃまざきゃせいにくてん 山崎屋精肉店さん

はくさい ***白菜**

小林末子さん(山形村)

*小松菜

まつもとし松本市

*うすロしょうゆ

たまりやさん(西賀)

牛乳

きょうどうにゅうぎょう

今回も「恋人の丘サラダマーケットさん」に 協力していただいて、地域の食材(野菜)を そろえてもらいました。

とうふでんがく **豆腐田楽**

まだちとうふてん 足立豆腐店さん(波田) *絞り豆腐

*豚ひき肉

まつもとし松本市

山崎屋精肉店さん

*たまねぎ

神通川長子さん(山形村)

*うすロしょうゆ

たまりやさん(西賀)

*みそ

みはらし味の会さん(波田)

豆腐の上に肉みそをのせて焼きました。 焦げ目がおいしそうでしょ。

フレッシュサラダ

*きゅうり

松本市

*きゃべつ

神通川長子さん(山形

*アスパラガス 伴

正登志さん(波田)

*うすロしょうゆ

たまりやさん(西賀)