

月	火	水	木	金
<p>水や雪を貯蔵する氷室を使用していた頃、7月1日に氷室を開いて江戸の将軍家に献上していました。当時、一般の人には氷や雪は高級品だったために、かわりに麦で作った「氷室饅頭」を食べるようになったそうです！</p> 				
<p>今月は加賀野菜の太きゅうりと金時草を使用します。加賀野菜とは昭和20年より前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜のことです。現在、15の野菜が加賀野菜として認定されています！</p> 				
<p>4 ごはん ふりかけ 豚肉のピリ辛焼き 小松菜とえのきのおひたし オクラのみそ汁</p> 	<p>5 とうもろこしご飯 フィッシュナゲット ブロッコリー添え オニオンスープ</p> 	<p>6 ミルク食パン ジャム 夏野菜のトマトグラタン マカロニサラダ</p> 	<p>7 ごはん 鶏肉のマスタード風味焼き 小松菜のごま和え 春雨スープ 七夕デザート</p> 	<p>8 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き風 厚揚げのみそ汁</p>
<p>11 ごはん 焼肉風 青菜とごぼうのみそ汁 しゅわしゅわフルーツポンチ</p>	<p>12 夏野菜のカレーライス きのこのマリネ</p> 	<p>13 ミルクロール チョコクリーム ピザポテト 太きゅうりとチキンのスープ すいか</p> 	<p>14 ごはん 白身魚の電田揚げ ブロッコリー添え 根菜のみそ汁</p>	<p>15 ごはん 豚肉のみそ漬け焼き 金時草入り豆サラダ 夏野菜のスープ 石川県産かぼちゃプリン</p> 
<p>18 うみひ 海の日</p> 	<p>19 きのこの和風スパゲッティ ツナごぼうサラダ ブルーベリータルト</p>	<p>20 救給カレー(児童生徒のみ) ケチャップハンバーグ カリフラワー添え もやしの中華スープ</p> <p>備蓄用</p>	<p>21 なつやす 夏休み</p> 	

- * 毎日、牛乳がつかます。
- * 中・高等部のエネルギー量は、小学部の中学年(基準量:600kcal)の約3割増しです。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。



【 備蓄食の救給カレーが給食に出ます！ 】

7月20日は校内に備蓄している「救給カレー」を小学部～高等部までの児童生徒全員で試食します。救給カレーは地震災害など、もしもの時を想定して作られています。そのため、誰でも食べることができるように、28品目のアレルギー特定原材料等を材料として使用せずに製造されています。食器を準備する必要も無く、開封するとそのまま食べることができます。また、常温で保存でき、備蓄しやすいようになっています。

緊急時に無理なく使えるように、家庭にある備蓄食品もときどき食べてみて、味や食べ方を確認しておくといいですね。