



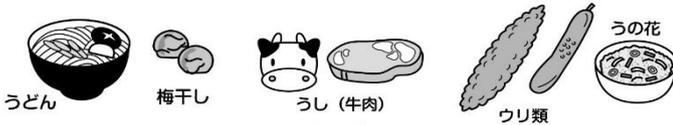
「シシリアンライス美味しかったな」



食前のご挨拶も上手になりました☆

夏の「土用の丑の日」！今年7月27日

「土用」というと、夏を思い浮かべる人が多いと思いますが、季節の変わり目の前の18日間（または19日前）のことをいい、土用の丑の日も年に数回あります。夏の土用の丑の日に、うなぎを食べる風習がはじまったのは江戸時代からといわれ、うなぎ屋が「丑の日に“う”の付く食べ物を食べると夏バテしない」という言い伝えを宣伝したことがきっかけだそうです。もともとは、うなぎに限らず、梅干しやウリなども食べられていたようです。近年、うなぎはとても高価なので、うの付く食べ物を取り入れてみませんか？



食べているのはどの部分？

梅雨の晴れ間に子どもたちが育てたきゅうりやおくら、枝豆を給食室に持ってきてくれます。栽培活動を通して普段食べている野菜が植物のどの部分か、育ち方にも興味をもってもらえればと思います(*^^*)



☆今月の郷土料理の日は佐賀のB級グルメ☆

- ＜献立＞ 7月5日(金)実施
- ・シシリアンライス
 - ・冬瓜スープ
 - ・フルーツポンチ
 - ・牛乳

シシリアンライスは、昭和50年ごろ佐賀市中心街にある喫茶店で誕生したそうです。それから喫茶店やレストランで愛され続け、今では30軒を超えるお店で味わうことができます。

シシリアンライスとは…

「ライス」+「肉」+「サラダ」+「マヨネーズ」!!

1枚の皿に温かいライスを敷き、その上に炒めたお肉と生野菜を盛り合わせ、マヨネーズをかけたものが基本形。時代とともにそれぞれの喫茶店流にアレンジを加え、オリジナルのシシリアンライスを作り出しているようです。

三光シシリアンライスは、ご飯の上に焼肉味の合挽肉、佐賀県産のきゅうりやキャベツ、人参などを盛り合わせマヨネーズをトッピングしました♪はじめは

見たことない料理に戸惑っているお友だちもいましたが、お肉をまぜて一口食べると…「おいしい！」と笑顔を見せてくれました。



給食室からのお知らせ

★7月16日(火)は、年長さんの調理体験です。野菜の皮をピーラーでむいたり、包丁で切ったりする調理体験を行います。翌日「元気もりもり野菜たっぷり年長スペシャルカレー」として給食に登場します。お楽しみに!(^_^)!

★7月24日(水)、7月25日(木)、7月26日(金)は、厨房清掃、ランチルームの清掃を行います。そのため、幼稚園のあすなる給食は簡易食となります。

なお、7月26日(金)は、保育園の給食も厨房清掃のため簡易食となりますので、ご理解の程よろしくをお願いします。