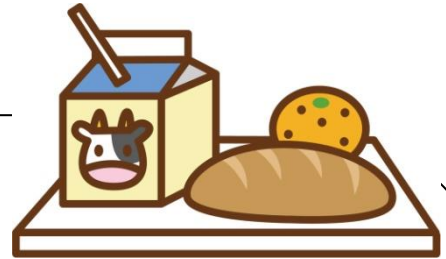


給食委員会 お昼の放送 (伊賀市)

7月6日(水)



給食委員会から連絡します。

7月の目標は「牛乳パックをきちんとそろえる」です。  
きれいにひらいて、きちんとそろえるようにしましょう。

今日の給食はペンネのミートソース、カボチャのクリームシチュー、アンデスメロンです。

ペンネはパスタの一種で筒状のパスタのことです。表面に細かいみぞがあり、ソースなどが絡みやすくなっています。

アンデスメロンは今が旬の食材です。アンデスメロンはアンデス産でもなんでもなく、実はダジャレに由来するネーミングだそうです。安心です→安心ですメロンとなりそこからアンデスメロンになったと言われています。季節の食材を味わってください。

7月の地元食材を紹介します。

伊賀産の食材は、伊賀米、小麦粉、キャベツ、小松菜、たまねぎ、豆腐、あぶらあげ、焼き豆腐、卵です。

三重県産の食材は、牛肉、豚肉、トマトです。

地元の方たちが一生懸命に作ってくださったことに感謝して、残さず食べましょう。

これで給食委員会からの放送を終わります。