

Table with 5 columns (8日, 9日, 10日, 11日, 12日) and 2 rows of food items and ingredients. Includes items like トマトとズッキーニのカレー, 豚肉とチンゲンサイの炒め物, 卵入り春雨スープ, ハヤシシチュー, わかめのみそ汁. Includes images of tomatoes and zucchini.

15日 海の日
しっかり食べて
夏は、そうめんなどのめんだけを食べる機会が多くなりやすいです。暑いときこそバランスよく食べることが重要です。
めん類には、卵やハム、野菜などでたんぱく質やビタミンなどを補いましょう。
暑い夏も元気に乗りきりましょう!

16日 (小麦・乳)パインパン
ABCスープ
ホキフライ
オリンピックサラダ
Includes ingredients like ロースハム, たまねぎ, キヤベツ, にんじん, セロリ, ローリエ, ポークパイオン, しろワイン, こしょう, しお, 小麦 うすくちしょうゆ, みず.

親子で読もう!お話し給食
夏休みは、普段できない様々な体験ができる貴重な機会です。
そこで、給食や食事が題材となっている本を読んでみてはどうでしょうか。
交野市内の図書館または図書室で借りることができます。
お話し(本)紹介と題して様々な本を紹介しています。
給食献立に登場する料理や食材が登場するお話を紹介していますので、ぜひ読んでみてください。
交野市ホームページ「給食献立写真とお話し(本)紹介」QRコード
紹介する本
◆「たなばたさま」文・絵 いもとようこ/出版社 金の星社
◆「とうもろこしつぶごさんのへんしんサロン」著者 植垣 歩子 出版社 佼成出版社

今月の地場産物
じゃがいも
かたのルビー (レッドムーン)
きゅうり
かぼちゃ
交野市の農家の方が作っていただきました。感謝して食べましょう。

学校給食・夏休み親子料理教室～English Cooking～
ALTの先生と、学校給食の献立を作成している栄養教諭、調理員による学校給食・夏休み親子料理教室を開催します。
ALTとはAssistant Language Teacherの略で現在市内の小・中学校で英語を教えてください。Englishで料理に挑戦!!カナダから来られているALTの先生と交流しましょう。
対象: 交野市立の小中学校に通う子どもとその保護者(2人1組)
会場: おりひめ給食センター 2階 調理実習室
日時: ①令和6年7月23日(火) ②令和6年7月24日(水) 9時30分～12時 (受付9時15分～)
定員: ①8組(16名) ②8組(16名)
参加費: 1組(2人)600円...当日会場にて徴収させていただきます。
持ち物: エプロン、三角巾、タオル3枚(手拭用1枚・食器用2枚)、水筒(飲み物は各自でご用意ください)、上ぐつ、マスク
申込方法と注意点: インターネットから参加応募フォームに入力してください。URL: https://logofom.jp/form/gwvT/543494
申込期間: 7月1日(月)午前9時～7月5日(金)午後5時
ご連絡・お問い合わせ先: おりひめ給食センター(交野市立学校給食センター) 交野市倉治9丁目2690番地の1 TEL (072) 891-0098
menu <メニュー>
ピタパン: ピタパンは、平たくて丸いパンです。中がポケット状になっていて、いろいろなおかずを入れて食べられます。
ABCスープ: 給食で人気の、アルファベットマカロニが入った野菜スープです。
ミートペーストと夏野菜のグリル: ピタパンの中にはさむおかずです。自分好みのピタパンサンドを作ってみましょう。
ぶどうゼリー: 旬のぶどうを使ってゼリーを作ります。
※当日のメニューには、小麦が使用されています。食物アレルギーのある方は、ご注意ください。