

高特の給食紹介

令和6年7月24日(水)

ごはん 牛乳 いかのかりん揚げ 花火サラダ 夏ののっぺい汁

今日で1学期の給食が終了しました。

保護者の皆様からは、給食へのご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございました。また、安心・安全でおいしい給食を作ってくださった調理員さんにも感謝申し上げます。

最終日の給食は、上越を含めた新潟県の郷土料理「夏ののっぺい汁」をぜひ食べて欲しいと考えました。のっぺい汁は、のっぺとも呼びますが、その地域、その家庭、季節で具材が変わります。今日は、夕顔をメインに、にんじん、じゃがいも、しいたけ、厚揚げ、ちくわ、枝豆を入れました。かつお節のだしと具材の旨味が調和し、ほっとするおいしさでした。入れる具材に決まりはありませんので、夏の食べ物を使って作ってみてください。冷やして食べてもおいしいです。

花火サラダは、糸うり、きゅうり、赤いパプリカ、星型パスタ(特注です)を酢、米油、塩こしょうで和えて作りました。

長い夏休み、夏の食べものをたくさん食べて皆様も健康にお過ごしください。

