

6月の献立

京丹後市立竹野小学校

月	火	水	木	金
1日 カレーライス 福神漬 ヨーグルトサラダ 牛乳	2日 ごはん・牛乳 じゃがいものきんぴら 炒り豆腐 オレンジ	3日 ごはん・牛乳 鯖の生姜煮 千草漬け 豆腐の味噌汁	4日 コッペパン・牛乳 ゆでいかのマリネ 人参ポタージュ	5日 小型パン・牛乳 豚肉と玉ねぎのオイスターソース炒め 冷やし中華
8日 ごはん・牛乳 鶏肉の照り煮 骨太酢の物 玉ねぎの味噌汁	9日 ごはん・牛乳 竹輪の磯辺揚げ 昆布和え ひじきと鯖缶の炒り煮	10日 梅ちりごはん 中華風おひたし 鶏団子のスープ 牛乳	11日 コッペパン・牛乳 ポテトリヨネーズ ワンタンスープ ジャム	12日 黒糖パン・牛乳 コロケ風春巻き ボイル野菜 コンソメスープ
15日 ビビンバ 春雨スープ みかんゼリー 牛乳	16日 ゆかりごはん キャベツの酢の物 肉豆腐 牛乳	17日 ごはん・牛乳 イカの煮付け 和風和え 切干大根の炒り煮	18日 コッペパン・牛乳 海鮮ボール もやしのナムル ニラスープ	19日 味付けパン・牛乳 ハムとポテトのピザ風 きゅうりの即席漬け オニオンスープ
22日 チキンカレー フレンチサラダ 即席漬け 牛乳	23日 ごはん・牛乳 豚肉ときゅうりの香味あえ 味噌汁 じゃこと大豆の砂糖がらめ	24日 わかめごはん ビーフンサラダ じゃがいものうま煮 牛乳	25日 コッペパン・牛乳 鶏肉のトマトソースかけ キャベツとハムのサラダ かき玉スープ	26日 ミルクパン・牛乳 あじのフライ 蒸しカボチャのサラダ わかめスープ
29日 中華どんぶり ツナときゅうりのサラダ ブドウゼリー 牛乳	30日 3年生 お楽しみ メニュー	<h1>あじ</h1>		

あじは味がいいから、あじという名前のついた魚です。そのおいしさの秘密は、グルタミン酸、イノシン酸という、うま味成分が魚の身全体にまんべんなくいきわたっているからです。あじが一番おいしいのは夏です。あじは煮ても焼いてもおいしいですが、おさしみもさっぱりとして夏の食欲をそそってくれますよ。もう一つの人気の食べ方に「たたき」があります。身をぶつ切りにたたいてネギなどをきざんで入れたものです。



さて、「たたき」を一番さいしょに考えた人はだれでしょう？

- ①魚屋さん ②漁師さん ③旅館のおかみさん