

いただきます



## あけぼの学園 6月の献立



セロリと牛肉の炒め物

ブロッコリーの土佐和え

豚肉のカレー風煮

献立紹介やメッセージなど

### 今月（6月）

\* セロリと牛肉の炒め物（セロリときゅうなどの野菜をニンニクで炒める）  
⇒セロリは細かくせん切りし湯通しすることで臭みを和らげる。

\* 豚肉のカレー風煮（豚肉とじゃがいもをカレー粉で炒める）  
⇒暑くなり食欲がなくなるの時なので、カレー粉を入れる事で食欲がでるようなメニュー。

\* ブロッコリーの土佐和え（調味料に出しを入れ糸切りかつおをまぶす）  
⇒ブロッコリーの土佐和えは人気のメニューです。

暑くなってきますが  
しっかり食べて過ごせるようにこれからも  
安全で美味しい食事を作っていきます!!!

あけぼの学園 給食室より（^^）