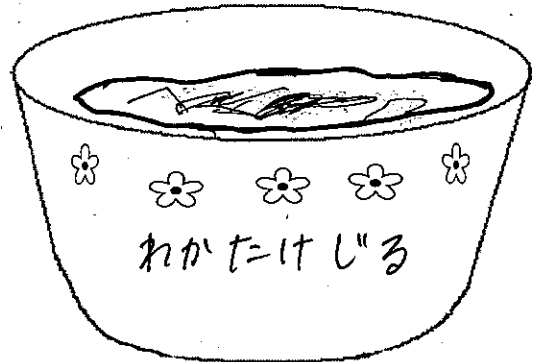


# 7月12日(金)

★7月ふるさと献立(兵庫県産の日)★

やきとりどんぶり わかたけじる

ひやむぎサラダ



きょう ひょうごけん しゅん しょくざい つく こんだて  
今日は、兵庫県でとれる旬の食材だけで作った『ふるさと献立』  
ひ きょう する たけ こ はい わかたけじる  
の日です。今日のお汁は、わかめと竹の子が入った「若竹汁」です。  
たけ こ ふる わしょく あいしょう よく あ し  
わかめと竹の子は古くから和食の相性の良い組み合わせとして知ら  
れています。わかめと竹の子にはどちらも食物せんいが多く含まれ、  
おなかの調子を ちようし ととの 整えるはたらきがあります。

がっき きゅうしょく がつ か はじ きゅうしょく  
2学期の給食は9月4日から始まります。しばらく給食とはお  
わか しょくじ き つ げんき あつ なつ の き  
別れですが、食事に気を付けて元気に暑い夏を乗り切ってくださいね。

きょう ひ むぎ がつ きゅうしょく つく かた  
今日の「やきとりどんぶり」「冷や麦サラダ」は7月の給食だよりで作り方を  
しょうかい なつやす あいだ うち ひと つく  
紹介しています。夏休みの間にお家の人と作ってみてくださいね。

**牛乳**

ひょうごけん かくち あつ げんにゅう こうべし ゆきじるし  
兵庫県の各地から集められた原乳を神戸市の雪印メグミルクさ  
んで加工したもの

**やきとんどんぶい**

こめ しそうしさん  
米 (宍粟市産コシヒカリ)

とりにく たじまさん  
鶏肉 (但馬産)

じょうしたしょうこうく しょくひん  
もやし (城下小校区 マルイチ食品さん)

ひめじし のうえん  
ちんげんさい (姫路市 おかもと農園さん)

こまつな いちのみやちょう やまもとはるき  
小松菜 (一宮町 山本悠生さん)

**豆腐汁**

とうふ いわのべ とうふ  
豆腐 (岩野辺 たまちゃん豆腐)

せとないかい  
わかめ (瀬戸内海でとれたもの)

ひめじし おおいちさん  
たけのこ (姫路市 太市産)

やまさきちょう ふじきのうえん  
たまねぎ (山崎町 藤木農園さん)

し  
にんじん (たつの市産)

ちくさ はしもといさむ  
しいたけ (千草 橋元勇さん)

しさん  
ねぎ (たつの市産)

**ひやむぎサラダ**

ひ むぎ いほのいと  
冷や麦 (揖保乃糸)

やまさきちょう あおきえいのうくみあい  
きゃべつ (山崎町 青木宮農組合さん)

ちくさちょう はるなのほる  
きゅうり (千種町 春名登さん)

とよおかし ふたかた  
ちくわ (豊岡市 二方かまぼこさん)

しょうゆ ひょうごけんさん だいず ひょうごけんさん むぎ つか たかぐん あだち  
☆ 醤油は、兵庫県産の大豆と兵庫県産の麦を使って、多可郡の足立

しょうぞう つく  
醸造さんで作られたものです。

