



地元でとれる食材について学ぼう

平成22年1月4日に三好町からみよし市となり、今年で10年を迎えました。これを記念して、6月26日（金）に「市制施行10周年記念給食」を実施します。みよし市の郷土料理の「とりめし」、「切り干し大根」や「はくさい」を使った「みよしの元気サラダ」、みよし市の特産物である富有柿で作った「柿ゼリー」です。

今月の食べ物カレンダーは、「市制施行10周年記念給食」を紹介します。

6月26日の給食

- ・とりめし
- ・ぎゅうにゅう
- ・おいわいじる
- ・みよしのげんきサラダ
- ・かきゼリー



とりめし



大人気の給食です。給食では、鶏もも肉、油揚げをみりん、さとう、酒、しょうゆで味付けをします。ごはんと混ぜて食べると甘辛くてとてもおいしいです。

みよしの味がまった給食です！！

みよしのげんきサラダ

切り干し大根やはくさい、にんじん、きゅうり、コーン、わかめ、ハム、花かつおなどたくさんの食材を使ったサラダです。

6月



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

かきゼリー



富有柿は、甘みが強く、丸に近い四角い形をしています。この柿をピューにして、ゼリーにしました。



地元でとれる食材について学ぼう

平成22年1月4日に三好町からみよし市となり、今年で10年を迎えました。これを記念して、6月26日（金）に「市制施行10周年記念給食」を実施します。みよし市の郷土料理の「鶏めし」、「切り干し大根」や「はくさい」を使った「みよしの元気サラダ」、みよし市の特産物である富有柿で作った「柿ゼリー」です。

今月の食べ物カレンダーは、「市制施行10周年記念給食」を紹介します。

6月26日の給食

- ・鶏めし
- ・牛乳
- ・お祝い汁
- ・みよしの元気サラダ
- ・柿ゼリー



みよしの味がつまった
給食です！！

鶏めし



大人気の給食です。給食では、鶏もも肉、油揚げをみりん、さとう、酒、しょうゆで味付けをします。ごはんと混ぜて食べると甘辛くてとてもおいしいです。

みよしの元気サラダ

切り干し大根やはくさい、にんじん、きゅうり、コーン、わかめ、ハム、花かつおなどたくさんの食材を使ったサラダです。

柿ゼリー



富有柿は、甘みが強く、丸に近い四角い形をしています。この柿をピューレにして、ゼリーにしました。

6月



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				