

6月3日（水）すくすく^{つうしん}通信

かぼちゃ

きょう きゅうしょく おぎ
今日の給食は、『かぼちゃカレー（麦ごはん）・

ぎゅうにゅう 牛乳・みかんゼリーポンチ』です。カレーには、しもひらかわ

しょうこうく のうやま ふみか せいさん
小校区の納山 富美香さんが生産してくださった

ちょうないさん しんせん しょう
町内産の新鮮な**かぼちゃ**を **35kg** 使用しています。

がつ ちゅうじゅん じゅくせい あま
5月の中旬ごろから熟成されたかぼちゃは甘みが
ま 増しています。かぼちゃの甘みが^{あま}溶^とけ^こ込んだ、まろやか
なカレーをぜひ味わってください♪

また、^{かんしゃ}**感謝**を込めて^こ食事前^{しょくじぜんご}後の^{あいさつ}挨拶をしましょう！



たま どうないさん
玉ねぎも島内産です♪

6月12日（金）すくすく^{つうしん}通信

しぶい・玉ねぎ

今日の給食^{きょう きゅうしょく}は、『ごはん・牛乳・マーボーしぶい・もやしときくらげのナムル』です。温食^{おんしょく}には、住吉^{すみよし}小校区^{しょうこうく}の徳野^{とくの}梅野^{うめの}さんが生産^{せいさん}してくださった町内産^{ちやうないさん}の新鮮な^{しんせん}しぶいを55kgと、手々^{て て}知名^{ち な}の大豊^{たいほう}ファームさんのみずみずしい新玉ねぎ^{しんたま}を26kg^{しょう}使用しています。

また副食^{ふくしょく}は、町内産^{ちやうないさん}のきくらげと、もやしをたっぷり使ったナムル^{つか}を作りました。

地場産^{じばさん}食材^{しょくざい}をふんだんに使ったメニュー^{つか}をぜひ味わって^{あじ}ください♪



6月19日（金）すくすく^{つうしん}通信

エラブチップス

まいつき にち ^{しょくいく}食育^ひの日です。今日の給食^{きょう きゅうしょく}は、『ごはん・牛乳^{ぎゅうにゅう}・けんちん汁^{じる}・魚^{さかな}のみそマヨ焼き・添え^や野菜^{そ やさい}・

エラブチップス』です。

エラブチップスは名前のとおり、^{なまえ}沖永良部^{おきのえらぶ}で収穫^{しゅうかく}されたじゃがいも^{しょう}を使用^{しよう}し、島内^{とうない}で加工^{かこう}されたもので、
^{かみしろしょうこうく}上城小校区^{かんざと}の勘里^{ようすけ} 洋介^{ちなちょう}さんが「ぜひ知名町^この子どもたち^{あじ}に味わ^{ていきよう}ってほしい」と提供^{ていきよう}していただきました。



さぎょう ようす
作業の様子！



エラブチップスは1人^り
10枚^{まい}を目安^{めやす}に小皿^{こざら}にと
わけて^わ食べ^たましょう。

6月23日（火）すくすく^{つうしん}通信

すいか

町内産の^{すいか}が旬をむかえ、美味しい季節になりました。今日の副食は、下平川小校区の平 英行さんが育ててくださった、みずみずしくて甘いすいかです。1玉8～9kgの大きなすいかを調理員さんが丁寧にカットしてくれました。

すいかは、水分と糖質を多く含む果物です。毎日暑い日が続くこの季節に夏バテ防止のためにオススメ！生産者の方へ^{感謝}をこめ、味わっていただきましょう。



ごうけい たま
合計15玉！！



しもひらかわしょうこうく
下平川小校区
たいら ひでゆき
平 英行さん

6月24日（水）すくすく^{つうしん}通信

さつまいも

たまねぎ

きょう　て　て　ち　な　たいほう　せいさん
今日は、手々知名の大豊ファームさんが生産してく

ださった島内産のさつまいもを32kg、新玉^{しんたま}ねぎを48kg

つか　たいほう　おきのえ　ら　ぶ
使っています。大豊ファームさんは、沖永良部でじゃが

いもやさつまいもをはじめとした農作物栽培をされて

かいしゃ　いま　こめ　さいばい　ちょうせん
いる会社で、今はお米の栽培にも挑戦されています。

じもと　のうぎょう　ささ　かたがた
このように地元で農業を支えてくれる方々のおかげ

ひ　び　きゅうしょく　な　た　こころ
さまで日々の給食は成り立っています。心をこめて

しょくじぜんご　あいさつ
食事前後の挨拶をしましょう！



6月25日（木）すくすく^{つうしん}通信

パッションフルーツ

副^{ふくしょく}食は、^あ揚げ^{どり}鶏のパッションフルーツソースです。

でんぷんをまぶしてカラッと揚げた^あ鶏肉^{とりにく}にパッション
フルーツをベースとしたソースを^{から}絡め^あ合わせました。

パッションフルーツは、^{しもひらかわしょうこうく}下平川小校区の^{もりやま}盛山^{さちえ}幸枝さん
^{せいさん}が生産されたものです。

^{たいよう}太陽をたっぷり^あ浴びて^{そだ}育ったパッションフルーツは、
^{あまず}甘酸っぱい^{ふうみ}風味が^{とくちょう}特徴で、^{なか}中には^{かにく}プルプルの^{くろ}果肉と黒
^{しゅし}い種子^つが詰まっています。^{しゅん}旬^{しょくざい}の^{あじ}食材を^た味わって食べ

ましょう♪

