

とうもろこしの皮むきをお手伝いしてもらいました！

7月9日(月)の献立に登場した「蒸しとうもろこし」。7組のみなさんにお手伝いしてもらいました！

八百屋さんから、「この天候で、もしかしたら、よい品が納品できないかもしれない」と言われていましたが、当日は甘くておいしい「とうもろこし」を納品してもらいました♪ 旬の味、いかがでしたか？



7月9日(月)のメニュー

- ・キム玉丼(麦ご飯)
- ・牛乳
- ・蒸しとうもろこし
- ・ピリ辛もやし



おすすめの旬レシピを紹介します！

給食のレシピではありませんが、この季節になると、私がよく作るおすすめのレシピです♪
簡単なので、試してみてください！

とうもろこしご飯

【材料】

米……………2合
清酒……………大さじ1
食塩……………小さじ1
とうもろこし…1本

【作り方】

- ①とうもろこしは皮、ひげを除き、半分の長さにカットし、包丁で粒と芯にわけておく。
- ②お米は洗米し、清酒、食塩、水を加えておく。
- ③②に①のとうもろこしの粒、芯を上のにせ、炊飯する。
- ④炊き上がったら、芯を取り除いて、混ぜたら出来上がり！！

もうすぐ、夏休みですね♪

夏休みは生活リズムが崩れやすく、体調も崩しやすいので、しっかり、食事、睡眠、運動をして、2学期に、元気な姿で会えることを楽しみにしています。2学期の給食は、8月29日(水)から開始します。2学期の給食もお楽しみに！