

7月の給食紹介

つるむらさきの中華スープ

つるむらさきは、夏が旬の、蒸し暑い気候を好む野菜です。粘りがあるのが特徴です。少しとろみを付けた中華スープにして提供します。



給食では熊谷市の江南地区で、小沢さんが作ったつるむらさきを使用しています。みずみずしく、元気いっぱいのつるむらさきを味わいましょう。



給食センターに納品されました。



釜で調理をしているところです。

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・つるむらさきの中華スープ
- ・サバの塩焼き
- ・金平そぼろごはんの具
- ・埼玉県産ブルーベリーのクレープ



小学校Aコース 7月18日(木) 小学校Bコース 7月19日(金) 中学校コース 7月17日(水)