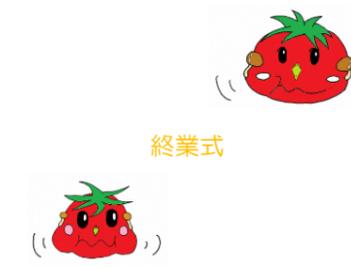


令和6年7月

月	火	水	木	金
1 とり肉のレモン和え 万願寺甘とうのおかか炒め 根菜みそ汁 	2 すき焼き風煮 ひじきのサラダ 休校	3 あじのカレー揚げ ごまドレッシングサラダ 油揚げのみそ汁 	4 ハムポテトサンドイッチ (コッペパン) ミネストローネ パインアップル 	5 ツナ寿司 (すし飯) 天の川汁 セタゼリー 
8 あじフライ (ソース) アップルサラダ みそ風味スープ 	9 切干し大根のピビンパ 春雨スープ ココアの手作りケーキ 	10 さばのみそだれ おひたし 豆腐のすまし汁 	11 黒糖パン ベーコンと夏野菜のカップ焼き マカロニスープ フルーツ和え 	12 春巻き きゅうりの香り漬け 卵スープ ふりかけ (のりかつお) 
15 海の日 	16 厚揚げとキムチの炒め物 大根ナムル 心のみそ汁 	17 夏野菜のチキンカレーライス キャベツのサラダ 小魚 	18 味付けパン デミグラスソースハンバーグ スープ煮 すいか 	19 終業式 

7月の新メニュー 【ココアの手づくりケーキ】

○ 材料 ○ (2人分)

- ★米粉：24g
- ★ベーキングパウダー：1.2g
- ★ココアパウダー：0.8g
- ★グラニュー糖：10g
- ・豆乳：24ml
- ・米油：8.4g
- ・アルミカップ：1枚

○ 作り方 ○

- ① ★の材料を混ぜ合わせる。
- ② ①に豆乳を少しずつ加えて混ぜる。
- ③ ②に米油を少しずつ加えて混ぜる。
- ④ 混ぜ合わせた生地をアルミカップに流し入れる。
- ⑤ 175度に温めたオーブンで10分焼く。

※焼き具合はオーブンによって異なりますので、ご家庭で調整してください！



7月1日(月) 【万願寺甘とうのおかか炒め】

万願寺甘とうは、大正時代に京都府舞鶴市万願寺と言われる地域で栽培されるようになった京野菜の一つです。肉厚で種が少なく、辛くない甘いとうがらしです。給食では、福知山産の万願寺甘とうを使っています。