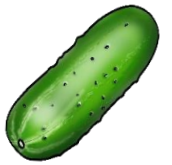


旬です！加賀野菜「加賀太きゅうり」を使った献立を紹介します。

一般的には、あんかけやそぼろ煮などで食べられることが多い太きゅうり。

6月の給食では、いろいろな料理に登場しました！



6月3日

- ごはん
- 甘辛チキン
- 太きゅうりの
チャプチェ
- 豆腐のスープ
- 牛乳



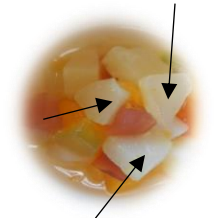
太きゅうりを春雨や牛ひき肉、エリンギ、赤ピーマン、にらなどと一緒にごま油で炒めます。しょうがやんにくも利かせたチャプチェ。太きゅうりのさわやかさと歯ごたえが感じられるように、太めの棒切りにして、最後に加えて炒めました。

6月5日

- キーマカレー
- エビフライ
- 太きゅうり入り
フルーツカクテル
- 牛乳



金沢の給食ではおなじみですが、デザートにも太きゅうりを使っています。砂糖とレモン汁を入れて、丁寧にアクを取りながら、太きゅうりのコンポートを作ります。冷たく冷やして、他のフルーツや角切りゼリーとあわせませす。



瑞々しい太きゅうり

6月18日

- ごはん
- さっぱり！疲労回復！あじの竜田揚げがアルミケース
- じゃこでかか！たっぷりグリーンサラダ
- ごろっと具沢山！打木赤皮甘栗かぼちゃのポタージュ
- シワっと爽快！x0xとx1xの金時草ゼリー



金沢市では、毎年、小学5・6年生と中学生を対象に給食の献立を募集しています。今日は、小学校夏の部の最優秀献立です。太きゅうりはサラダに使われています。たくさんの旬の食材を、上手に組み合わせてあります。ネーミングも楽しいですね。

6月20日

- ごはん
- 氷室竹輪の変わり揚げ
- つる豆とすだれ麩の
ゴマドレッシング和え
- 太きゅうり汁
- あんず
- 牛乳



金沢の行事の一つに氷室開きがあります。給食では、7月1日の氷室の日になんで、氷室の献立が登場します。氷室ちくわや杏の他にも、旬の食べ物食べて無病息災を願ったと言われています。今日は、すまし汁の中に太きゅうりが入っています。かつおでだしを取り、具材の干しいたけからもおいしいですがです。太きゅうりのさわやかさがプラスされて、蒸し暑い時期にも飲みやすい汁物です。