

# 6月の給食だよ!



志木市立宗岡第二小学校  
平成28年6月号

梅雨の季節になりました。これから夏にかけ、じめじめして湿度が高くなり、体の抵抗力が落ちます。体調を崩しやすくなりますので、規則正しい生活を心がけましょう。また、食中毒が多発する時期です。給食室でもいつも以上に衛生面に気をつけて調理をおこなっていきたいと思います。皆さんも手洗い・うがいをしっかりとおこない清潔なハンカチで手をふきましょう。



埼玉県では6月と11月の第3週を「地場産物活用強化ウィーク」としています。地元産または県内産食材や、郷土食などについての理解を通してふるさとへの愛着を深めようというとりくみです。

## 6月13日(月)

ひがしまつやま どん  
「東松山のやきとり丼」  
かわじまちょう た かわじまこじる  
川島町で食べられている「川島呉汁」  
しきしほんちょう や ふ つく  
志木市本町で焼いているお麩で作った「ら  
ぶく」です。

## 6月14日(火)

ちちぶ きゅう  
秩父のB級グルメの「み  
そポテト」です。

## 6月17日(金)

ぎょうだ きょうどりょうり  
行田の郷土料理の  
「ゼリーフライ」です。



じゃがいも 350g  
プロセスチーズ 50g  
塩 1.5g(小さじ1/3)  
こしょう 少々  
片栗粉 9g(大さじ1)  
たまご 10g

片栗粉 適量  
揚げ油 適量

## 給食レシピ紹介

子ども達に大人気のメニュー  
です!

## じゃがまるくん (5人分)



### ☆作り方☆

- ①じゃがいもは蒸してつぶしておきます。
- ②じゃがいもが熱いうちに塩・こしょうを混ぜ、その後、片栗粉・たまご・チーズを混ぜ合わせ球状にします。
- ③②に片栗粉をつけて揚げます。

※チーズはとろけるチーズやピザ用チーズだと揚げた時に破裂してしまうので注意してください。

