

白川郷学園ではランチルームで全校一緒に給食を食べています。このコーナーでは毎日の給食の献立や給食の様子を紹介しています。

8月24日(金)



<夏野菜のカレー、牛乳、チョコタフィ、グリーンサラダ>

今日から2学期の給食がスタートです。この夏全国的には様々な地域で災害が起きていますが、飛騨の畑ではたくさんさんの夏野菜が実っています。今日は飛騨でとれたなす、トマト、かぼちゃをたっぷり使ったカレーです。

8月27日(月)



<麦ごはん、牛乳、厚揚げのみそチーズ焼き、小松菜ののり酢あえ、夏ののっぺい汁>

のっぺい汁といえば冬のイメージですが、今日は夏野菜を使ったのっぺい汁です。じゃがいもやなすととうがんを入れて、とろみを出しています。

8月28日(火)



<飛騨牛ビビンバ、牛乳、もやしの中華あえ、わかめのスープ>

今日は飛騨牛をたっぷり使ったみそビビンバです。「飛騨牛」という言葉だけで、学園内は大興奮でした。

8月29日(水)

<黒パン、牛乳、鶏肉のバーベキューソース、アメリカンサラダ、トマトスープ、すいか>

年に一度の夏のお楽しみ「すいか」の登場です。給食センターでも崩れないように切るのが至難の業。今日も暑い一日で、体育大会の練習もあり、まさに「すいか日和」でした。

8月30日(木)



<麦ごはん、牛乳、あじのピリ辛焼き、キャベツのおかかあえ、豚汁>

一般的によくいわれる「魚嫌い」「野菜嫌い」「豆嫌い」。しかし、白川郷学園の子どもたちはどの料理もモリモリと食べています。もちろん残量も0です。

8月31日(金)



<麦ごはん、牛乳。豚肉のたつたあげ、ゴーヤチャンプル、もずく汁>

白川郷学園の6年生は毎年沖縄県の読谷村との交流を行っています。今年の夏も沖縄に訪問に行かせていただきました。今日はそんな沖縄の郷土料理「ゴーヤチャンプル」と豚肉やもずくを使った料理でした。