

★ **太字**で書かれた食材は**安中市**で採れた食材です。
★給食費口座引き落とし日は、**7月25日（金）**です。
★仕入れ等の都合により献立を変更することがあります。

平均	604	24.2	20.2	2.6
基準値	650	32.0 ~ 21.0	18.0 ~ 21.0	2.0

7/11(金) ふるさと安中いっぱいこんだて

安中産の食料を広くさんつかりに給食です

安中市は、エモ儀(儀ち)なので、色々な農産物がおいしく育ちます。ハズシはないけど、いつも「食味おおいし」がそれか、ふるさと安中のよさでもあると思います。

安中産のたまねぎ、ピーマン、トマトを使ったカレーです。かくい味に秋間の梅も入っています。

秋間のうめは、梅ぼし、梅シロ、おひ梅などに加工されます。この日のサラダは、梅ぼしを強づけするお酢に上がってくる梅の液体うめ酢を使います。

安中市の品種は「ゆめまつり」です。

安中市さしかしー
きざみん(安中米)

ツナサラダ