

7月12日（月）

「今日の給食」

今日の給食は

ガーリックライスなすミート
バジル入りビーンズスープ
すいか
牛乳 です。

今日はすいかの登場です。給食ではカット数
が多く（16～24等分）なるため、みんなが
甘い部分を食べられるよう切り方を工夫する必要があります。すいかは真ん中が一番甘
いため、1個を半分に切る時は縦ではなく横に切ります。中心部分が頂点になるようカッ
トしていくと、どのすいかにも甘い部分があります。また、大玉すいかを切る際は皮目に
包丁を入れてから切ると、割れるのを防ぐことができます。

