

# 給食メニュー紹介



## 給食だより

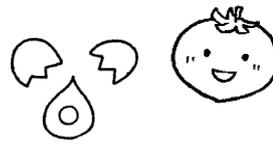
6月の献立から、19日（水）に登場する「とまたまスープ」を紹介합니다。これから旬を迎える夏野菜のトマトをスープにしました。トマトの酸味と卵の相性はばっちりです。ぜひ、作ってみてください。

### 【 とまたまスープ 】

材料（小学生 4人分）

- ・ウインナー …… 2本
- ・サラダ油 …… 小さじ1/2
- ・玉ねぎ …… 1/2個
- ・トマト …… 小1個
- ・卵 …… 1個
- ・小松菜 …… 2束
- ・コンソメ …… 小さじ1
- ・うすくちしょうゆ …… 小さじ1・1/2
- ・コショウ …… 少々

給食では、益田産の「冷凍カットトマト」を使用予定です。



### ☆作り方☆

- ①ウインナーは輪切り、野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にサラダ油をひき、ウインナーと玉ねぎを炒め、水を加える。
- ③トマトと小松菜を入れ、調味して味をととのえる。
- ④最後に溶き卵を加えてひと煮立ちさせたら完成。

