



今日の給食に入っている地場産物

<p>くさつしさん 草津市産</p> <p>ほうれん草 水菜 わさび菜(愛彩菜)</p> <p>青ねぎ みそ 青花粉</p>	<p>しがけんさん 滋賀県産</p> <p>小麦粉 牛乳 牛肉</p> <p>小松菜 大根 三つ葉 わかさぎ 大豆 ゆば</p>
--	--

○ でかこんである
 ↓
 こん立について
 ↓
 コンポストに入れられま
 せん。もとの食かんに返
 しましょう。

月	火	水	木	金
<p>日付</p> <p>こん立</p> <p>今日のこん立のねらい →</p>	<p>1</p> <p>はるまき</p> <p>おむぎいりごはん マーボーどうろ</p>	<p>2</p> <p>こむぎいも</p> <p>おむぎいりごはん すましじる</p>	<p>3</p> <p>食器具の正しい持ち方</p> <p>はし おわん スプーン</p>	<p>4</p> <p>ホキのりんごどうみ ソースかけ</p> <p>ミニしゃくパン スパグッティ ナポリタン</p> <p>食べる前には せつけんて手をあらおう</p>
<p>7</p> <p>いりたまご</p> <p>おむぎいりごはん けんちんじる</p>	<p>8</p> <p>だいきりこあげ</p> <p>おむぎいりごはん さといものうまに</p>	<p>9</p> <p>ふたにくとキムチの いじめもの</p> <p>おむぎいりごはん どうろのスー</p>	<p>10</p> <p>アジのやくみ だれかけ</p> <p>おむぎいりごはん かきたまじる</p>	<p>11</p> <p>キャベツと コーンの サラダ</p> <p>おむぎいりごはん ホルシチ</p>
<p>14</p> <p>ごぼろの あえもの</p> <p>おむぎいりごはん こちみそじる</p>	<p>15</p> <p>やきほつけ</p> <p>おむぎいりごはん ゆばのすましじる</p>	<p>16</p> <p>あじつけ きゅうり</p> <p>おむぎいりごはん すきやき</p>	<p>17</p> <p>わかさぎの なんばんつけ</p> <p>おむぎいりごはん みそぶたどん</p>	<p>18</p> <p>とりにくの ワインに</p> <p>おむぎいりごはん クリームシチュー</p>
<p>21</p> <p>キャベツと エリンギのソテー</p> <p>おむぎいりごはん チキンカレーライス</p>	<p>22</p> <p>かにときゅうり のすのめ</p> <p>おむぎいりごはん そうめんじる</p>	<p>23</p> <p>はしの使い方</p> <p>きる つまむ すく</p> <p>食器やおはし、スプーン などは、ていねいに使 きましょう。</p>	<p>24</p> <p>じゃがいものおかあえ</p> <p>おむぎいりごはん あつあげのみそじる</p>	<p>25</p> <p>フルーツよせ</p> <p>おむぎいりごはん ポークビーンズ</p>
<p>28</p> <p>ハンバーグ わらうソース かけ</p> <p>おむぎいりごはん じゃがいものうまに</p>	<p>29</p> <p>プロックリー とコーンの あえもの</p> <p>おむぎいりごはん さつまじる</p>	<p>30</p> <p>ぎょうざ 1個 1に 2-6年 2に</p> <p>おむぎいりごはん はっぱうさい</p>	<p>こんげつ もくひょう ~今月の目標~ 食器具を 正しく使おう</p>	

☆食育の日☆ 毎月19日は食育の日です。
 食育について考えたり取り組んだりする日です。



そこからよくまぜて、きれいに盛りつけよう!