


こんげつ きゅうしょく はい じほさんぶつ
今月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>こめ 米 みそ 味噌 あおばなこ 青花粉 なみぶ菜 あいさい菜 なみずな 水菜</p>	<p>しがけんさん 滋賀県産</p>  <p>わかさぎ ぎゅうにゅう 牛乳 パンの小麦粉 みそ 味噌 こむぎこ 小麦粉 おおもぎ 大麦 はつがげんまい 発芽玄米 こめこ 米粉 はくさい あお青ねぎ キャベツ</p>
--	--

こんげつ もくひょう
～今月の目標～
 かんしゃ た
感謝して食べよう



月	火	水	木	金
<p>10</p> <p>ことしもきゅうしょくをあげてたべましょ。</p> <p>今日のごはん</p>	<p>11</p> <p>たたきごぼう ぶりのてりやき</p> <p>ごはん しらたまそうに</p>	<p>12</p> <p>だいこんとみぶなのあますあえ とりにくとさつまいものたれがらめ</p> <p>ごはん じゃがいものそばろに</p>	<p>13</p> <p>【中学校給食開始】</p> <p>【小学校給食開始・お正月献立】</p>	<p>14</p> <p>【減塩献立】食べ物とうまみを味わおう。</p>
<p>15</p> <p>りんご(小学生のみ)</p> <p>はるさめサラダ しろみざかなのパンやき</p> <p>ごはん チキンカレー</p>	<p>16</p> <p>かぶのこんぶあえ あつあけのねぎだれかけ</p> <p>ごはん ぶたにくとさつまいものうまに</p>	<p>17</p> <p>きりほし だいのにも</p> <p>ごはん ぶたじる</p>	<p>18</p> <p>こざかなアーモンド</p> <p>ごもくきんぴら ぶたにくのたつたあげ</p> <p>ごはん すましじる</p>	<p>19</p> <p>はくさいサラダ ハンバーグきのこソースかけ</p> <p>ごはん じゃがいものクリームスープ</p>
<p>20</p> <p>魚は、じょうぶな体をつくりまします。</p>	<p>21</p> <p>【防災おにぎり献立】災害時の食事を考えよう。</p>	<p>22</p> <p>【かみかみ献立】かむこと意識して食べよう。</p>	<p>23</p> <p>【かみかみ献立】かむこと意識して食べよう。</p>	<p>24</p> <p>給食週間</p>
<p>22</p> <p>ぶたにくとあかこんにやくのしぐれに わかさぎのあおばなあげ</p> <p>ごはん かしわのじゅんじゅん</p>	<p>23</p> <p>ココアぎゅうにゅう</p> <p>れんごんのいために ぶたにくのてうばんやき</p> <p>ごはん じゃがいものみぞしる</p>	<p>24</p> <p>ほうれんそうとあかこんにやくのおひたし さばのゆずみそだれかけ</p> <p>ごはん いちだんごじる</p>	<p>25</p> <p>プリン(卵・乳未使用)(小学生のみ)</p> <p>こまつなのじゃこいため きびなごのいそべあげ</p> <p>ごはん だいこんのにも</p>	<p>26</p> <p>もやしときゅうりのこまつあえ とりにくのからあげ</p> <p>ごはん ぶたじゃが</p>
<p>27</p> <p>【食育の日、地場産物・郷土料理献立、青花献立】地場産物や郷土料理を味わおう。</p>	<p>28</p> <p>【食物せんい献立】食物せんいの多い食べ物を食べよう。</p>	<p>29</p> <p>【鉄たっぷり献立】鉄が足りなくなると、つかれやすくなります。</p>	<p>30</p> <p>【カルシウムたっぷり献立】カルシウムはじょうぶな骨をつくりまします。</p>	<p>31</p> <p>【人気料理献立】給食で人気の料理を味わおう。</p>
<p>29</p> <p>ほうれんそうと はくさいのこまつあえ</p> <p>ごはん みそおでん</p>	<p>30</p> <p>りんご(小学生のみ)</p> <p>もやしとこまつなのかつおあえ やきとり</p> <p>ごはん こやどうぶのもの</p>	<p>31</p> <p>だいがくいも ぶたにくとやさいのしおこうじいため</p> <p>ごはん かきたまじる</p>	<p>おおいと多くの人ののおかげで、できている給食に感謝して食べよう。</p> 	
<p>32</p> <p>寒さに負けないように、バランスよく食べよう。</p>	<p>33</p> <p>ごはんは、どんなおかずにも合います。</p>	<p>34</p> <p>塩こうじは、昔から作られている発酵調味料です。</p>		