

こんげつ きゅうしょく ほん い じ ぼ さんぶつ
今月の給食に入っている地場産物

くまつしさん 草津市産

こめ 米

あおばなこ 青花粉

みそ

みずな 水菜

しがけんさん 滋賀県産

ぎゅうにゅう 牛乳

こむぎこ 小麦粉

こむぎこ 小麦粉

おむぎ 大麦

こんげつ もくひょう
～今月の目標～

き まも
決まりを守って

た
食べよう

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
<p>あたら 新らしいクラスでの給食が始まりました。</p> <p>くまつし がっこうきゅうしょく 草津市の学校給食は、ごはんを主食とした和食中心の献立です。しっかり食べて、心もからだも大きく成長して欲しいと願っています。</p> <p>ねんかん 1年間、よろしくお願ひします。</p> <p>おいしい給食をお届けします</p>	<p>ひつけ 白付</p> <p>こんだて 献立</p> <p>きょう 今日 こんだて 一口メモ</p>	<p>13</p> <p>キャベツとコーンのサラダ</p> <p>ハンバーグケチャップソースかけ</p> <p>むぎいりごはん</p> <p>チキンカレー</p>	<p>14</p> <p>こめこのカップケーキ</p> <p>ほうれんそうのごまあえ</p> <p>カレーのいそべあけ</p> <p>ごはん</p> <p>おいわいすましじる</p>	<p>【ご入学・ご進級お祝い献立】</p>
<p>17</p> <p>さつまいものぶたにく ごぼうのしくれに</p> <p>あおばなてんぷら 小1・2ねん…1まい 小3～6ねん…2まい 中…3まい</p> <p>ごはん</p> <p>どうふのみしる</p>	<p>18</p> <p>あじつけ きゅうり</p> <p>やきししゃも 小1・2ねん…1び 小3～6ねん…2び 中…3び</p> <p>ごはん</p> <p>がんもどきとはるやさいのにも</p>	<p>19</p> <p>だいこんのこんぶあえ</p> <p>ちくわと さつまいものかきあげ</p> <p>ごはん</p> <p>とりにくのじゅんじゅん</p>	<p>20</p> <p>もやしとチンゲンサイのおかあえ</p> <p>さばのしおゆき</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたじる</p>	<p>21</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>ぶたにくのケチャップからめ</p> <p>こくとうパン</p> <p>はるやさいのスープに</p>
<p>【青花献立】青花は草津市の花です。</p>	<p>【かみかみ献立】よくかんで食べましょう。</p>	<p>【食育の日・地場産物・郷土料理献立】</p>	<p>ごはんはからだのエネルギー源になります。</p>	<p>【食物せんい献立】食物せんいには大切な働きがあります。</p>
<p>24</p> <p>きりほしだいこんのゆかりあえ</p> <p>あつあけのにくみそかけ</p> <p>ごはん</p> <p>こめこめんいりすましじる</p>	<p>25</p> <p>はくさいのゆかりあえ</p> <p>あじのごまだれかけ</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものうまに</p>	<p>26</p> <p>れんこんのいために</p> <p>とりにくのこうみやき</p> <p>ごはん</p> <p>キャベツのみしる</p>	<p>27</p> <p>こまつなのあえもの</p> <p>さわらのてりやき</p> <p>ごはん</p> <p>ちくせんに</p>	<p>28</p> <p>はくさいのみずなのおひたし</p> <p>とりのからあげ</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもわかめののみしる</p>
<p>あつ 厚あげやみそなどは大豆から作られます。</p>	<p>ごはんとおかずを交互に食べましょう。</p>	<p>キャベツは胃や腸を守ります。</p>	<p>【減塩献立】うす味に慣れましょう。</p>	<p>す 好ききらいしないで食べましょう。</p>

きもち た きょうしょく じゅんび あとかたづ まも す
みんなが気持ちよく食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。

きゅうしょく まえ 給食の前には、せっけんできれいに手を洗いましょう。

きゅうしょくとうばん み 給食当番は、身じたくをしっかりと整えましょう。

じぶん つくえ うえ 自分の机の上をきれいにかたづけましょう。

「いただきます。」のあいさつをしましょう。

きゅうしょく 給食の盛つけ

スープやみそ汁などは、よく混ぜて、盛りつけましょう。

よく混ぜて!

どうぐ 道具をじょうずにつかってきれいにも盛りつけましょう。