

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

こんげつ きゅうしょく ばい 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
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
パンの小麦粉
こむぎこ
小麦粉

みそ
おおむぎ
大麦

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
<p>あたら 新しいクラスでの給食が始まりました。 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、こころ だも大きく成長して 欲しいと願っています。 1年間、よろしくお 願いします。</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 今日の献立 ひとくち 一口メモ</p>	<p>13</p> <p>キャベツと コーンの サラダ ハンバーグ ケチャップソース かけ むぎいり ごはん チキンカレー</p>	<p>14</p> <p>こめこのカップケーキ ほうれんそうの ごまあえ カレーの いそべあげ ごはん おいわい ずましじる</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 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 どうふの みそじる</p>	<p>18</p> <p>あじつけ きゅうり 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 がんもどきと はるやさいの にもの</p>	<p>19</p> <p>だいごんの こんぶあえ ちくわと さつまいもの かきあげ</p> <p>ごはん とりにくの じゅんじゅん</p>	<p>20</p> <p>ちゅうしと チンゲンサイの おかあえ さばの しおゆき</p> <p>ごはん ぶたじる</p>	<p>21</p> <p>ごぼう サラダ ぶたにくの ケチャップからめ こくとうパン 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>きりほしだいごんの にもの あつあげの にくみそかけ</p> <p>ごはん こめこめんいり ずましじる</p>	<p>25</p> <p>はくさいの ゆかりあえ あじの ごまだれかけ</p> <p>ごはん じゃがいもの うまに</p>	<p>26</p> <p>れんごんの いために とりにくの ごうみやき</p> <p>ごはん キャベツの みそじる</p>	<p>27</p> <p>こまつなの あえもの さわらの てりやき</p> <p>ごはん ちくせんに</p>	<p>28</p> <p>はくさいと みずなの おひたし とりの からあげ</p> <p>ごはん じゃがいもと わかめの みそじる</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>

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
盛りつけ

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
使ってきれいに
盛りつけましょう。