



こんげつ もくひょう
～今月の目標～
 き まも
決まりを守って
 たの た
みんなで楽しく食べよう!

きゅうしょく も
給食の盛りつけ

どうぐ つか
 道具をじょうずに使って
 きれいに盛りつけよう

スープやみそ汁などは、
 よく混ぜて、もりつけよう

げつ	か	すい	もく	きん
<p>正しいはしの持ち方を確かめよう!</p> <p>はしを正しく持つと、見た目美しく、スムーズに食事をすることができます。</p>	<p>白付</p> <p>こんだて 献立</p>	<p>14</p> <p>りんご とりにくのケチャップソースかけ こめこパン やさいのスープに</p>	<p>15</p> <p>とうにゅうプリン ミニオムレツ はくさいなირი ツナサラダ わざいぬごはん ポークカレー</p>	<p>【ご入学・ご進級お祝い、食物せんい献立】</p>
<p>18</p> <p>キャベツのごまあえ ぶたにくのしょうがやき ごはん あじつけのり たいごんのみそしる</p>	<p>19</p> <p>さんしゆのペリーゼリー あいさいなと さいのしおやき だいごんのこんぶあえ ごはん とりにくのじゆんじゆん</p>	<p>20</p> <p>さつまいものあおばなてんぷら {1ねん...1まい 2~6ねん...2まい} きゅうにくとごぼうのしぐれに わかめごはん ゆばいりすましじる</p>	<p>21</p> <p>きゅうりのちゅうかあえ えびしゅうまい(2こ) ごはん マーポドゥフ</p>	<p>22</p> <p>くろめ ほうれんそうと カレイのからあげ はくさいのおかかあえ ごはん たまねぎのみそしる</p>
<p>はる しゆん はる は 春が旬の春キャベツは、葉がやわらかくて甘いです。</p>	<p>【食育の日】決まりを守って みんなで楽しく食べよう!</p>	<p>【青花献立】 あおばなについて知ろう!</p>	<p>のこ 残さずに食べると、栄養もしっかりとれます。</p>	<p>【兵庫県の献立】兵庫県の産物を知ろう!</p>
<p>25</p> <p>ちやんげんサイのみそカツ あえもの ごはん かきたまじる</p>	<p>26</p> <p>こまつな サラダ ハンバーグケチャップソースかけ ごはん こめこチャウダー</p>	<p>27</p> <p>いちご もやしのごますあえ さけのしおやき ごはん じゃがいものうまに</p>	<p>28</p> <p>あかこんにやくのおかかにか いかのごまがらめ ほうかげんまいごはん ぶたじる</p>	<p>石けんを洗って清潔な手を保とう</p>
<p>げんえんこんだて 【減塩献立】 げんえん 減塩のよい所を知ろう!</p>	<p>やさいはみなさんの体にとつて大切な働きがあります。</p>	<p>いちごは春が旬の果物です。</p>	<p>【かみかみ献立】 よくかんで食べよう!</p>	

こんげつ きゅうしょく ほんじつ じばさんぶつ
今月の給食に入っている地場産物

草津市産

こめ 米 みそ 青花粉 あいさい菜

こまつな 小松菜 はくさい菜 あお 青ねぎ ほうれん草 そう ほうれん草 テンゲン菜

滋賀県産

ぎゅうにゅう 牛乳 こむぎこ 小麦粉の一部 いちぶ 小麦粉 みそ

こめこ 米粉 だいず 大豆 こむぎこ 小麦粉 ゆば 湯葉 み 三つ葉 とうふ 豆腐

がっこうきゅうしょく
学校給食

こんなことに気を付けています!

<p>えいよう 栄養バランス</p> <p>バランス</p>	<p>みりやく 美味しく魅力ある献立作り</p>	<p>ぎょうじしよく きょうどりよりり 行事食や郷土料理の伝承</p>
<p>しんしよくさい 旬の食材や地場産物の活用</p>	<p>しよくひん 食品の安全性</p>	<p>えいせいせいき 衛生的な調理</p>