

こんげつ もくひょう
～今月の目標～
 き まも た
決まりを守って食べよう



こんげつ きゅうしよく はい じ ぼ さんぶつ
今月の給食に入っている地場産物

くさつしさん 草津市産

こめ 米
 そう ほうれん草

あおばなこ 青花粉
 あいさい菜
 みずな 水菜
 あお 青ねぎ







しがけんさん 滋賀県産

おおむぎ 大麦
 こめこ 米粉
 キャベツ

ぎゅうにゅう 牛乳
 こむぎこ 小麦粉
 みそ
 こむぎこ 小麦粉



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、 心もからだも大きく成長して欲しいと 願っています。 1年間、よろしくお願ひします。</p> <p>おいしい給食をお届けします</p> 			<p>ひつげ 日付</p> <p>こんだて 献立</p>	<p>12</p> <p>キャベツのサラダ ハンバーグ ケチャップソース かけ</p> <p>むぎいり 小麦 ごはん チキンカレー</p>
<p>今日のご献立 一口メモ</p>			<p>協力して給食の準備をしよう。</p>	
<p>15 こめこのカップケーキ</p> <p>ほうれんそうの ごまあえ とりのてりやき</p> <p>ごはん おいおい すましじる</p>	<p>16 さつまいもの こめこあおばな てんぷら ふたにくと ごぼうの しぐれに 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 とうふの みそじる</p>	<p>17 チンゲンサイの おかかあえ さばの しおやき</p> <p>ごはん けんちんじる</p>	<p>18 あじつけ きゅうり ししゃものからあげ 小1・2ねん・1び 小3～6ねん・2び 中……2び</p> <p>ごはん がんもどきと はるやさいの にも</p>	<p>19 れんごんの いために あいさいなど ちくわの かきあげ</p> <p>ごはん とりにくの じゅんじゆん</p>
<p>【ご入学・ご進級 お祝い献立】</p>	<p>【青花献立】青花は草 津市の花です。</p>	<p>ごはんは体のエネル ギー源になります。</p>	<p>【かみかみ献立】よくか んで食べよう。</p>	<p>【食育の日・地場産物 ・郷土料理献立】</p>
<p>22 こざかな</p> <p>ちやんと はるさめの あえもの とりにくの こうみやき</p> <p>ごはん キャベツの みそじる</p>	<p>23 はくさいと みずなの おひだし あじの ごまだれかけ</p> <p>ごはん ふたにくと やさいのうまに</p>	<p>24 きりぼし だいごんの にも あつあげの そぼろあんかけ</p> <p>ごはん こめこめんいり すましじる</p>	<p>25 プリン(卵・乳不使用)</p> <p>こまつなの あえもの さわらの てりやき</p> <p>ごはん ちくせんは</p>	<p>26 いちごジャム</p> <p>ごぼう サラダ ふたにくの ケチャップからめ</p> <p>げんりよう しょうパン はるやさいの スープに</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 れよう。</p>	<p>厚あげは、大豆から作 られます。</p>	<p>ごはんとおかずを交互 に食べよう。</p>	<p>【食物せんい献立】食物せんい は腸の動きを助けます。</p>
<p>29 しょうわ ひ 昭和の日</p> 	<p>30 ココア ぎゅうにゅう</p> <p>キャベツの おかかあえ とりにくの からあげ じやがいもと わかめの みそじる</p> <p>ごはん</p> <p>わかめを食べて丈夫な 骨を作ろう。</p>	<p>みじたく 身支度 給食 時間になったら、全員せっけんで きれいに手を洗いましょう。 給食 当番の人は身支度をし、当番で ない人は、給食を受け取ったら静かに 座って待ちましょう。</p>	<p>ぼうし (三角巾) マスク 白衣 (エプロン)</p> 	
<p>もりつけのコツ</p> <p>しるもの 汁物は、よく混ぜて も盛りつけましょう。</p> 	<p>しよつき しよつかん あつか 食器や食缶をていねいに扱ひましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> スプーンを折ったりまげたりしないでください。 食器をかごに入れる時は、静かに重ねましょう。 