



こんげつ もくひょう
~今月の目標~

きゅうしよく つか
給食に使われている

じば さんぶつ し
地場産物を知ろう

こんげつ きゅうしよく はい じば 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>あおばなこ 青花粉</p> <p>あおねぎ 青ねぎ</p> <p>みずな 水菜</p>	<p>しがけんさん 滋賀県産</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>こぼこ パンの小麦粉</p> <p>こあゆ こあゆ</p> <p>みそ みそ</p> <p>うめ 打ち豆</p> <p>おおおぎ 大麦</p> <p>ゆば ゆば</p> <p>こめこ 米粉</p> <p>きゅうり きゅうり</p> <p>こまつな こまつな</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金	
<p>じばさんぶつ じぶん す ところ ちか 地場産物とは、自分が住んでいる所の近くでとれたり、 作られたりした食べ物のことです。草津市の学校給食で は、草津市や滋賀県でとれた食べ物がたくさん使われて います。地場産物を調べてみましょう。</p>		<p>ひづけ 日付</p> <p>こんだて 献立</p> <p>きょう こんだて ひとち 今日の献立一ロメモ</p>		<p>1</p> <p>ししゃもの からあげ きりぼしだいこんの 小1・2ねん…1び そばろいため 小3・6ねん…2び</p> <p>ごはん かんもどきの もの</p>	<p>2</p> <p>かしわもち</p> <p>きゅうりとわかめの ぶたにくの すのもの しょうがやき</p> <p>たけのこ じゃがいもの ごはん すましじる</p>
<p>5月5日は「端午の節句」 菖蒲湯に入って厄をはらい、 かしわもちやちまきを食べて、 すこ せいちよう しあわ ねが 健やかな成長と幸せを願います。</p>		<p>7</p> <p>のむヨーグルト</p> <p>キャベツと 鶏肉のレモン コーンのサラダ ソースがけ</p> <p>むぎいり かつおの ごはん ポーク</p>	<p>8</p> <p>にんじんとツナの ぶたにくと いためもの きこのつけやき</p> <p>ごはん あつあげの みそじる</p>	<p>9</p> <p>ぶたにくとやさいの さばのしおやき しおこうじため</p> <p>ごはん けんちんじる</p>	
<p>12</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>やさいの ぶたにくと オイスターソース じゃがいもの いため たれがらめ</p> <p>ごはん かぼちやの みそじる</p>	<p>13</p> <p>チンゲンサイの さわらの ナムル かんこくふうやき</p> <p>ごはん わかめとゆばの スープ</p>	<p>14</p> <p>だいこんと だしと みずなの やきとりふう ゆかりあえ</p> <p>ごはん やさいのみそに</p>	<p>15</p> <p>こんさいの あじの きんぴら ごまだれがけ</p> <p>わかめ かさぬいしょう ごはん オリジナルすましじる</p>	<p>16</p> <p>ココア ぎゅうにゅう ごぼうサラダ こあゆの トマトソースがけ</p> <p>げんりょうコッペン はるやさいの ポトフ</p>	
<p>アセロラはビタミンCがたく さん入っています。</p>	<p>【日本・世界味めぐり献立(韓国) ・草津市70周年記念献立】</p>	<p>【食物せんい献立】食物せ んいの働きを知ろう。</p>	<p>かさぬいしょう じどう かんが 笠縫小の児童が考えてくれ たすまし汁です。</p>	<p>やまだ しょう じどう かんが 山田小の児童が考えたソー スで湖魚を食べよう。</p>	
<p>19</p> <p>小1・2ねん…1まい 小3・6ねん…2まい</p> <p>さつまいものこめこ ぶたどんのぐ あおばなてんぷら</p> <p>かけてね うちまめじる</p>	<p>20</p> <p>だいこんの とりにくのみそ こんぶあえ マヨネーズやき</p> <p>ごはん じゃがいもの うまに</p>	<p>21</p> <p>きゅうりの しろみざかなの かつおあえ みぞれソースがけ</p> <p>ごはん こうやどうふの もの</p>	<p>22</p> <p>ちくわのこめこ てんぷら きゃべつの 小1・2ねん…11ぼん みそいため 小3・6ねん…2ぼん</p> <p>ごはん こめこめんいり すましじる</p>	<p>23</p> <p>こまつなの ぶたにくの ごまあえ こうみやき</p> <p>ごはん とりにくの すきやき</p>	
<p>【食育の日・地場産物・ きょうどりようり あおばなこんだて 郷土料理・青花献立】</p>	<p>【減塩献立】うす味の大切さ を知ろう。</p>	<p>こうやどうふ とうふ こお 高野豆腐は豆腐を凍らせて 作ります。</p>	<p>きゅうしよく まま 給食の前にはしっかり手を あら 洗いましょう。</p>	<p>こまつな りょくおうしよく やさい 小松菜は緑黄色野菜です。</p>	
<p>26</p> <p>もやしとツナの あつあげの あえもの そぼろあんかけ</p> <p>ごはん ぶたにくと こんさいのもの</p>	<p>27</p> <p>ポテトサラダ ハンバーグの てりやきソースがけ</p> <p>ごはん キャベツの スープ</p>	<p>28</p> <p>のむヨーグルト (いちご)</p> <p>ひじきのもの とりにくのからあげ</p> <p>ごはん しぶかわしょう オリジナルみそじる</p>	<p>29</p> <p>キャベツのサラダ たらの ハーブやき</p> <p>むぎいり ちキンカレー ごはん</p>	<p>30</p> <p>チンゲンサイの えびの ちゅうかあえ チリソース</p> <p>ごはん ばるさめ スープ</p>	
<p>だいず つく しょうひん し 大豆から作られた食品を知 ろう。</p>	<p>じゃがいもは春と秋の2回 旬があります。</p>	<p>しぶかわしょう じどう かんが 渋川小の児童が考えてくれ たみそ汁です。</p>	<p>す きらい せぜに た 好き嫌いせずに食べよう。</p>	<p>ちゅうかりようり あじ 中華料理を味わおう。</p>	