



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



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

くさつしさん 草津市産

こめ 米

あおばなこ 青花粉

あお 青ねぎ

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

こあゆ 小あゆ

みそ

うまめ 打ち豆

おおむぎ 大麦

ゆば

こめこ 米粉

きゅうり

こまつな

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>1</p> <p>ししゃもの からあげ 中 ...2び</p> <p>きりぼしだいこんの そぼろいため</p> <p>ごはん</p> <p>かんもどきの にもん</p>
<p>きょう こんだて ひとち 今日の献立一ロメモ</p>		<p>はちじゅうはちや し 八十八夜について知ろう。</p>		<p>2</p> <p>かしわもち</p> <p>きゅうりとわかめの すのもの</p> <p>ぶたにくの しょうがやき</p> <p>たけのこ ごはん</p> <p>じゃがいもの すましじる</p>
<p>がつ いつか 「たんご せつく」 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 コーンのサラダ</p> <p>鶏肉のレモン ソースがけ</p> <p>むぎいり ごはん</p> <p>ハッシュド ポーク</p>	<p>8</p> <p>にんじんとツナの いためもの</p> <p>ぶたにくと きこのつけやき</p> <p>ごはん</p> <p>あつあげの みそじる</p>	<p>9</p> <p>ぶたにくとやさいの しおこうじため</p> <p>さばのしおやき</p> <p>ごはん</p> <p>けんちんじる</p>
<p>12</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>やさいの オイスターソース いため</p> <p>ぶたにくと じゃがいもの たれがらめ</p> <p>ごはん</p> <p>かぼちやの みそじる</p>		<p>13</p> <p>チンゲンサイの ナムル</p> <p>さわらの かんこくふうやき</p> <p>ごはん</p> <p>わかめとゆばの スープ</p>	<p>14</p> <p>だいこんと みずなの ゆかりあえ</p> <p>やきとりふう</p> <p>ごはん</p> <p>やさいのみそに</p>	<p>15 *中学校の給食はありません。</p> <p>こんさいの きんぴら</p> <p>あじの ごまだれがけ</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>かざぬいしろう オリジナルすましじる</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>16 *中学校の給食はありません。</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>こあゆの トマトソースがけ</p> <p>げんりょうコッパバ</p> <p>はるやさいの ポトフ</p>
<p>19</p> <p>中 ...3まい</p> <p>さつまいものこめこ</p> <p>あおばなてんぷら</p> <p>ぶたどんのぐ</p> <p>かけてね</p> <p>ごはん</p> <p>うちまめじる</p>		<p>20</p> <p>だいこんの こんぶあえ</p> <p>とりにくのみそ マヨネーズやき</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもの うまに</p>	<p>21</p> <p>きゅうりの かつおあえ</p> <p>しろみざかなの みぞれソースがけ</p> <p>ごはん</p> <p>こうやどうふの にもん</p>	<p>22 ヨーグルト</p> <p>きゃべつの みそいため</p> <p>ちくわのこめこ てんぷら 中 ...2びん</p> <p>ごはん</p> <p>こめこめんいり すましじる</p>
<p>【食育の日・地場産物・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>23</p> <p>こまつなの ごまあえ</p> <p>ぶたにくの こうみやき</p> <p>ごはん</p> <p>とりにくの すきやき</p>
<p>大豆から作られた食品を知ろう。</p>		<p>高野豆腐は豆腐を凍らせて作りします。</p>		<p>24</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>26 米粉パインクレープ</p> <p>もやしとツナの あえもの</p> <p>あつあげの そぼろあんかけ</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたにくと こんさいの にもん</p>		<p>27</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ハンバーグの テリヤキソースがけ</p> <p>ごはん</p> <p>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 にもん</p> <p>とりにくの からあげ</p> <p>ごはん</p> <p>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</p> <p>たらの ハーブやき</p> <p>むぎいり ごはん</p> <p>天キノカレ</p>
<p>26</p> <p>大豆から作られた食品を知ろう。</p>		<p>27</p> <p>じゃがいもは春と秋の2回旬があります。</p>		<p>30</p> <p>こまつな りよ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>大豆から作られた食品を知ろう。</p>		<p>27</p> <p>じゃがいもは春と秋の2回旬があります。</p>		<p>28</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>26</p> <p>大豆から作られた食品を知ろう。</p>		<p>27</p> <p>じゃがいもは春と秋の2回旬があります。</p>		<p>29</p> <p>すき さら 好き嫌いせずに食べよう。</p>
<p>26</p> <p>大豆から作られた食品を知ろう。</p>		<p>27</p> <p>じゃがいもは春と秋の2回旬があります。</p>		<p>30</p> <p>ちゅうかりょうり あじ 中華料理を味わおう。</p>