

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
地場産物について知ろう

くさつしさん
草津市産

こめ 米
あおばなこ 青花粉
あいさいな 愛彩菜
みぶな 壬生菜
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
パンの小麦粉
みそ
おのおびぎ 大麦
こむぎこ 小麦粉
うまめ 打ち豆
こめこ 米粉
ごもくすましる
ゆば

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
<p>★地場産物を食べて地産地消</p> <p>地域で生産された食材をその地域で消費することを「地産地消」といいます。</p> <p>作っている人がわかるので安心できる、運ぶ距離が短いので新鮮でおいしく、環境への負担も減らせる、地域の農業や仕事を応援できるなどのよさがあります。</p> <p>わたしが作りました</p>				
<p>5月5日は 端午の節句</p> <p>こいのぼりや武者人形をかざり、「かしわもち」や「ちまき」を食べて、こどもの健やかな成長を祝います。給食ではかしわもちが登場します。季節の行事食が味わっていただきます。</p> <p>かしわもち ちまき</p>				
11	12	13	14	15
<p>ひじきのもの</p> <p>とりにくのおこうじからあげ</p> <p>くさつだいにしやう オリジナルえいようそ たっぶりみそしる</p> <p>ごはん</p>	<p>みずなど</p> <p>だいこんのゆかりあえ</p> <p>ぶたにくのしょうがやき</p> <p>ごはん</p> <p>ちくぜんに</p>	<p>はくさいの</p> <p>ごまあえ</p> <p>さわらの</p> <p>たつたあげ</p> <p>ごはん</p> <p>きりぼし</p> <p>だいこんのみそしる</p>	<p>こまつなの</p> <p>しのだあえ</p> <p>ぶたにくのかぼちゃのたれからめ</p> <p>ごはん</p> <p>けんちんじる</p>	<p>キャベツの</p> <p>カレーソテー</p> <p>ウイナー</p> <p>ケチャップ</p> <p>ソースかけ</p> <p>ドッグロール</p> <p>コーンポタージュ</p>
<p>草津第二小の5年生が考えたみそ汁です。</p>	<p>春大根を味わおう。</p>	<p>電田揚げについて知ろう。</p>	<p>しのだあえについて知ろう。</p>	<p>給食の前には手をきれいに洗いましょう。</p>
18	19	20	21	22
<p>はくさい</p> <p>ちゅうか</p> <p>サラダ</p> <p>とりにくの</p> <p>ねぎだれかけ</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめスープ</p>	<p>あいさいな</p> <p>さつまいもの</p> <p>あおばな</p> <p>かきあげ</p> <p>ぶたにくと</p> <p>あかこんにやくの</p> <p>しぐれに</p> <p>ごはん</p> <p>うちまめじる</p>	<p>はるさめの</p> <p>すのもの</p> <p>わかめ</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもの</p> <p>うまに</p>	<p>さつまいもの</p> <p>こめこてんぷら</p> <p>2まい</p> <p>シークワーサー</p> <p>サルト</p> <p>タコライス</p> <p>のぐ</p> <p>かけてね</p> <p>ごはん</p> <p>もずくスープ</p>	<p>じゃがいもの</p> <p>いためもの</p> <p>ごはん</p> <p>とんちゃんやき</p> <p>ざわにわん</p>
<p>はるさめ</p> <p>春雨について知ろう。</p>	<p>【食育の日・地場産物・郷土料理・青花 献立】</p>	<p>ごはんとおかずを交互に食べよう。</p>	<p>【日本・世界味めぐり献立】</p> <p>沖縄県の料理を味わおう。</p>	<p>とんちゃん焼きを味わおう。</p>
25	26	27	28	29
<p>こまつなど</p> <p>もやし</p> <p>おかあえ</p> <p>あつあげの</p> <p>たまねぎ</p> <p>ソースかけ</p> <p>ごはん</p> <p>だいこんの</p> <p>そばろに</p>	<p>こめこ</p> <p>マカロニ</p> <p>サラダ</p> <p>とりにくの</p> <p>マスタードやき</p> <p>ごはん</p> <p>ポトフ</p>	<p>きゅうりとみぶなの</p> <p>ごまこんぶあえ</p> <p>さばの</p> <p>あまからだれ</p> <p>ごはん</p> <p>やぐら</p> <p>しょうオリジナル</p> <p>えいようまんてん</p> <p>とんじる</p>	<p>にんじん</p> <p>とツナの</p> <p>いためもの</p> <p>ハンバーグ</p> <p>わふうきの</p> <p>こあんかけ</p> <p>ごはん</p> <p>とうふの</p> <p>あかだし</p> <p>みそしる</p>	<p>あじつけ</p> <p>きゅうり</p> <p>たら</p> <p>の</p> <p>さら</p> <p>さ</p> <p>あげ</p> <p>ごはん</p> <p>どり</p> <p>じゃが</p>
<p>ただ</p> <p>正しい</p> <p>姿勢</p> <p>で</p> <p>食べ</p> <p>よう。</p>	<p>こめこ</p> <p>米粉</p> <p>マカロニ</p> <p>を</p> <p>味わ</p> <p>おう。</p>	<p>やぐら</p> <p>しょう</p> <p>矢倉小の5年生が考えた</p> <p>ん汁</p> <p>です。</p>	<p>に</p> <p>が</p> <p>て</p> <p>た</p> <p>もの</p> <p>苦</p> <p>手</p> <p>な</p> <p>食</p> <p>べ</p> <p>物</p> <p>に</p> <p>も</p> <p>チャ</p> <p>レ</p> <p>ン</p> <p>ジ</p> <p>し</p> <p>よう。</p>	<p>げん</p> <p>えん</p> <p>ん</p> <p>だ</p> <p>て</p> <p>さら</p> <p>さ</p> <p>あ</p> <p>【減塩献立】</p> <p>更紗</p> <p>揚</p> <p>げ</p> <p>を</p> <p>味</p> <p>わ</p> <p>おう。</p>