

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  
おのおむぎ 大麦  
こむぎこ 小麦粉  
うまめ 打ち豆  
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>			<p>7</p> <p>ごぼうサラダ トリにくのガーリックやき</p> <p>ごぼう ぽーくカレー</p> <p>【食物せんい献立】食物せんいについて知ろう。</p>	<p>8</p> <p>ココア</p> <p>あかこんにやくと ししやものおちゃ たけのこの おかかに</p> <p>ごはん ごもくじる</p> <p>【かみかみ献立】よくかむことの効果を知ろう。</p>
<p>11</p> <p>ひじきのもの トリにくのしおこうじからあげ</p> <p>ごはん</p> <p>【食育の日・地場産物・郷土料理・青花献立】</p>	<p>12</p> <p>みずなど ぶたにくのしょうがやき</p> <p>ごはん ちくぜんに</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>13</p> <p>はくさいの ごまあえ さわらの たつたあげ</p> <p>ごはん きりぼし だいこんのみそしる</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>14</p> <p>こまつなの のしだあえ ぶたにくと かぼちの たれがらめ</p> <p>ごはん けんちんじる</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>15</p> <p>キャベツの ケチャソテー ウィナー ケチャソープ ソースかけ</p> <p>ごはん コーンポタージュ</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>
<p>18</p> <p>はくさいの ちゅうか サラダ トリにくの ねぎだれかけ</p> <p>ごはん はるさめスープ</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>19</p> <p>あいさいなと さつまいもの あおばなかきあげ</p> <p>ごはん うちまめじる</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>20</p> <p>はるさめの すのもの さけのしおやき</p> <p>ごはん じゃがいものうまに</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>21</p> <p>さつまいもの こめこてんぷら 3まい シークワサータルト</p> <p>ごはん タコライスのご かけてね もずくスープ</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>22</p> <p>じゃがいもの いためもの とんちゃんやき</p> <p>ごはん さわにわん</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>
<p>25</p> <p>こまつなど のまやしのおかあえ あつあげのたまねぎソースかけ</p> <p>ごはん だいこんのそぼろに</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>26</p> <p>こめマカロニ サラダ トリにくの マスタードやき</p> <p>ごはん ポトフ</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>27</p> <p>きゅうりとみぶなの ごまこんぶあえ のおヨーグルト(マスカット)</p> <p>ごはん さばのあまからだれ やぐらしょうオリジナル えいようまんてん のとんじる</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>28</p> <p>にんじんとツナの いためもの ハンバーグ わふうきのこ あんかけ</p> <p>ごはん どうふのあかだし みそしる</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>	<p>29</p> <p>あじつけきゅうり たららのさらさあげ</p> <p>ごはん どりじゃが</p> <p>【減塩献立】更紗揚げを味わおう。</p>
<p>ただ正しい姿勢で食べよう。</p>	<p>こめこ 米粉マカロニを味わおう。</p>	<p>やぐらしょう 矢倉小の5年生が考えたとしるん汁です。</p>	<p>にがて 苦手な食べ物にもチャレンジしよう。</p>	<p>げんえん げんえん汁を味わおう。</p>