



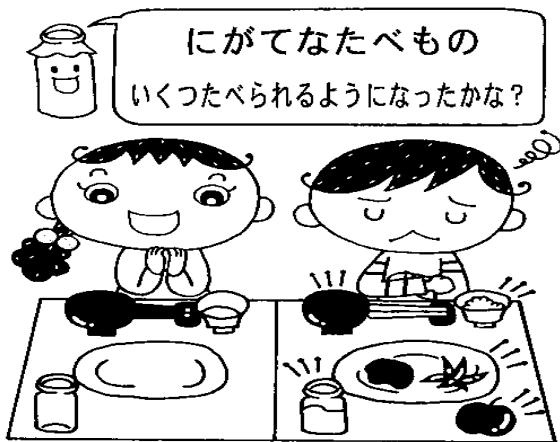
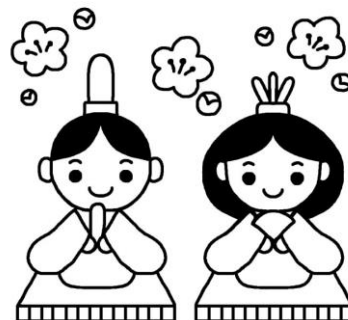
こんげつ きゅうしょくもくひょう

今月の給食目標



ねんかん

1年間をふりかえろう



とき	1日(木)	2日(金)
こんだて		
おはなし	<p>パーカーパン アメリカのパーカーハウスというホテルで作られたのでパーカーパンといひます。切れ目を開いて、スライスチーズとハンバーグをはさんで食べましよう。</p>	<p>ひなまつり献立 ひなまつりには、ちらしずしやはまぐりのすまし汁、ひなあられなどを食べて、女の子の成長を祝ひます。今日は、まぜずしの真をごはんに混ぜて食べましよう。</p>

★ドレッシングつき(クラス1本) ▲すくなめのごはん

とき	5日(月)	6日(火)★しょうゆドレ	7日(水)	8日(木)	9日(金)▲
こんだて					
おはなし	<p>今日の給食は、6年生の 「卒業前に食べたい！」 リクエストこんだて ごはんの部、第1位</p>	<p>ブロッコリーには、小さなつぶがたくさんつひてひます。これらのひとつひとつが花のつぼみで、花のあつまりを食べてひます。</p>	<p>今日の給食は、6年生の 「卒業前に食べたい！」 リクエストこんだて おかずの部、第1位</p>	<p>タイピーエン 熊本県の郷土料理で、春雨と卵、魚介類、野菜を使ったスープです。ちゃんぽんと似てひますが、中華麺ではなく、春雨を使ひます。</p>	<p>にびたし(ひらてん) ひらてんは、魚のすり身を油で揚げてひます。体をつくるたんぱく質が多く含まれてひます。魚のうま味が出るので、白菜がおいしくなひます。</p>
とき	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
こんだて					<p>そつぎょうしき 卒業式</p>
おはなし	<p>わかめとたまごのスープ わかめは、春が旬です。乾燥させたり、塩づけにしたりして保存をして、1年中食べることがひます。</p>	<p>卒業お祝い献立 ★クイズ★ せきはんに入っている豆は、何という豆でしよう。 ①あずき ②大豆 ③うすら豆 答えは右下にありひます。</p>	<p>今日の給食は、6年生の 「卒業前に食べたい！」 リクエストこんだて めん部の部、第1位</p>	<p>フライドチキン 給食室で鶏肉にあじつけし、小麦粉をつけて油で揚げてひます。6年生は最後の給食になります。作ってひている調理員さんに感謝し、残さず食べましよう。</p>	
とき	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)★たまねぎドレ	
こんだて			<p>しゅんぶん ひ 春分の日</p>		
おはなし	<p>毎月19日は食育の日 げんまいごはん げんまいは、米を精米するまえの、ぬかがつひた米のことです。いつもの白米に入れて炊きました。</p>	<p>マーポーどうふ 豆腐は、大豆から作られます。肉や魚と同じように血や筋肉をつくるたんぱく質がたくさんありひます。ごはんにかけて食べてもいいですよ。</p>		<p>グラタンふう グラタンはホワイトソースと肉や魚、マカロニなどの具をかため、オープンで焼き目をつけましよう。給食では、焼かずに仕上げてひます。</p>	<p>13日(火)のこたえ ① あずき せきはんの赤い色は、あずきを煮た汁の色です。昔からせきはんは、お祝ひの時に食べられてきました。</p>