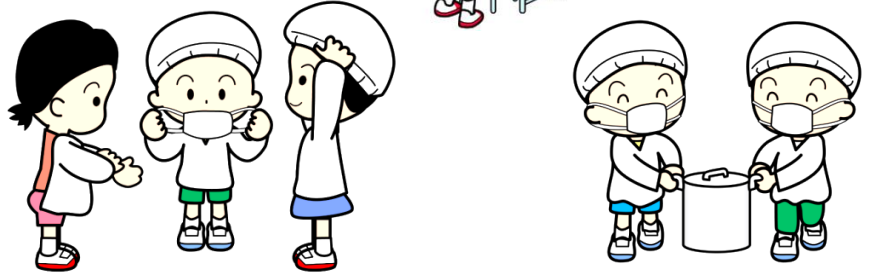


こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

きょうりよく じゅんぴ
**協力して準備や
 がた
 片づけをしよう**



★ドレッシングつき(クラス1本)



とき	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	
こんだて					
おはなし	<p>今日から給食が はじまります!</p> <p>あたら 新いクラスで食べる初めての 給食です。給食マナー を守って、なかよく、 たの 楽しく食べましょう。</p>	<p>メヒカリのからあげ</p> <p>メヒカリは、<small>ふか うみ す きかな</small>深い海に住む魚 です。小魚で骨ごと食べられます。 しっかり、よくかんで 食べましょう。</p>	<p>パーコンとキャベツのスパゲティ</p> <p>スパゲティは、イタリア語で 「細い糸」という意味がありま す。今日は、パーコンのうま味 とキャベツの<small>あまみ</small>旨味がいい スパゲティです。</p>	<p>はるやさいのにももの(ふき)</p> <p>ふきは春が旬の野菜です。 独特の香りとほろ苦さが特徴 です。泉州でも、たく さん作られています。</p>	
とき	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)
こんだて					
おはなし	<p>たけのこごはん</p> <p>たけのこは、春にとれるたべもの です。わたしたちが住む岸和田 市でも、山手の方には竹やぶが あり、たけのこがたく さんとれます。</p>	<p>今日から1年生の 給食がはじまります</p> <p>きょうりよく じゅんぴ 協力して準備や がた 片づけをしましょう。</p>	<p>とりにくのバーベキューソース</p> <p>バーベキューソースは、にんに く、土しょうが、しょうゆ、さと う、酒、りんごピューレを あわせて作ります。</p>	<p>毎月19日は食育の日</p> <p>ミネストローネ</p> <p>ハートの形をしているのは、マ カロニです。小麦粉ではなくこめこ で作っているの、小麦粉アレル ギーの人も食べられます。</p>	<p>すましじる</p> <p>(さくらがたかまぼこ)</p> <p>さくら はな 桜の花びらの形をしたかまぼこ を使っています。魚のすりみの うまみも出ておいしいです。</p>
とき	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)★たまねぎドレ	27日(金)
こんだて					
おはなし	<p>ツナピラフ</p> <p>ピラフは、もともとトルコ料理 です。「<small>に こめ にく いみ</small>煮た米と肉」を意味する トルコ語の「ピラフ」から「ピラ フ」とよばれるよう になりました。</p>	<p>さけのしおやき</p> <p>さけは、川で生まれ、海に移り ます。大きくなると卵をうむため に、川をさかのぼって生まれた ばしょ 場所へ帰ってきます。</p>	<p>やさいのようふうに (フランクフルト)</p> <p>フランクフルトは、ソーセージ の一種です。もともと、肉と香辛 料を混ぜて、豚の腸につめたので、 この太さのものをいいます。</p>	<p>アスパラガスのサラダ</p> <p>アスパラガスは春が旬です。緑 いろ しろいろ 色と白色の2種類があります。白い アスパラガスは傷みやすいので、 缶づめに加工されることが多いで す。</p>	<p>ビビンバ</p> <p>ビビンバは韓国の料理です。 「ビビンパフ」ともいいます。 あじ 味をつけた牛肉と野菜を、ごはん の上にのせて、のりをふりかけ、 ま 混ぜて食べます。</p>