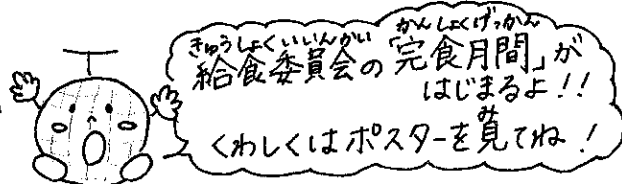


6月こんだて



かんしゃげかん
きゅうりいんげん
給食委員会の完食月間が始まるよ!!
くわしくはポスターを見てね!

給食目標
よくかんで食べる大切さを知ろう

季節の食品
さやいんげんにんじくキャベツ
きゅうり新じゃが芋ズッキーニ
トマトえだ豆ピーマンあじメロン

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
<p>1 あじについて知ろう 季節の食品の もやしいため</p>	<p>2 かぼちゃについて知ろう わがや ドレッシング</p>	<p>3 季節の野菜ピーマンについて知ろう チンジャオロース</p>	<p>4 ◎歯と口の健康週間の行事食 とりにくとごぼうのあまから</p>	<p>5 どうもろこしについて知ろう ピーチゼリー</p>
<p>8 きのことして知ろう キャベツのソテー</p>	<p>9 ◎よくかんで食べる大切さを知ろう ごもくまめ</p>	<p>10 スズキーニについて知ろう 季節の食品の トマト</p>	<p>11 キーマカレーについて知ろう ピクルス</p>	<p>12 新献立のサラダについて知ろう たまねぎ</p>
<p>15 メロンについて知ろう 季節の食品の メロン</p>	<p>16 ツナについて知ろう キャベツのツナあえ</p>	<p>17 梅肉について知ろう きりぼしだいにの いために</p>	<p>18 トマトについて知ろう 季節の食品の ハンバーグ</p>	<p>19 新献立のふりかけについて知ろう カレーにくじゃが</p>
<p>22 卵について知ろう にくどん</p>	<p>23 梅雨時の衛生について知ろう じゃがいものからあげ</p>	<p>24 どうがんについて知ろう ぶたにくとどうがんの じもの</p>	<p>25 きゅうりにして知ろう 季節の食品の きゅうりの しやがいため</p>	<p>26 ラザニアについて知ろう キャベツのスープに</p>
<p>29 高野豆腐について知ろう しおだれキャベツ</p>	<p>30 ◎よくかんで食べる大切さを知ろう カレーこふさいち</p>	<p>4日(木) 行事食「歯と口の健康週間」 6月4日から10日は歯と口の健康週間です。健康な歯と口でいるためには、よくかんで食べる事が大切です。 12日(金) 新献立「切り干し大根とわかめのサラダ」「たまねぎドレッシング」 切り干し大根、にんじん、ホールコーン、わかめ、茎わかめなど、かみごたえのある食品を使用しています。手作りのたまねぎドレッシングは、みじん切りにした玉ねぎを炒め、水、酢、砂糖、しょうゆを加えました。 19日(金) 新献立「小松菜とひじきのふりかけ」 小松菜、ひじき、けずり節、白いりごまをごま油で炒め、砂糖としょうゆで味つけをします。成長期に必要な鉄分とカルシウムが豊富なふりかけです。</p>		