


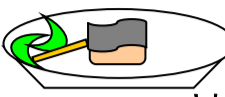
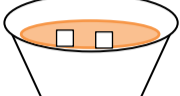



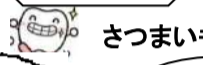


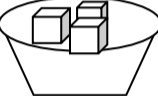





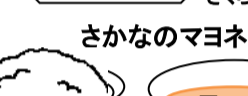

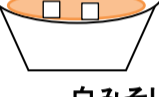


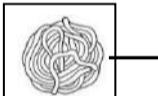
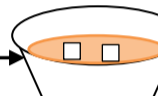





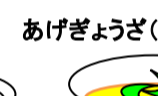





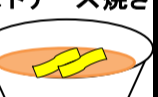


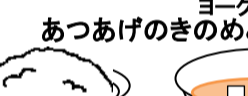

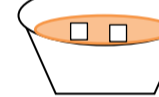

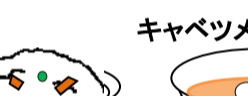

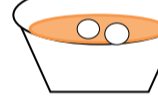
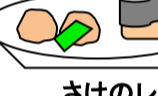


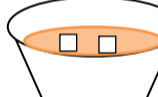


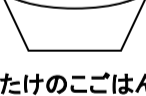







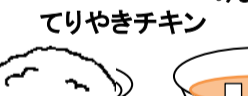

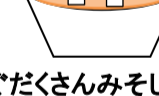

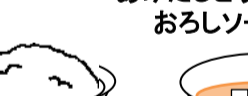




月	火	水	木	金
<p>ごにゅうがく・ごしんきゅう おめでとございます!</p> <p>新学期がスタートし、希望に胸をふくらませていることと思います。みなさんが健康で、元気に学校生活を送ることができるよう、給食センターでは、安心安全でおいしい給食を心をこめてつくります。</p> 	<p>きゅうしょくのまえは 手をきれいにあらひましょう!</p>  <p>汚れの残りやすい部分は 注意して洗いましょう</p>	<p>7</p> <p>入学式・始業式</p> 	<p>8</p> <p>キャベツとほうれん草のおかかあえ</p>  <p>お祝いいちごゼリー</p> <p>さわらの西京焼き</p>  <p>なめし</p>  <p>とうふとわかめのすましじる</p>  <p>祝 入学・進級お祝い献立</p> <p>新しい学年、クラスでの生活が始まりました。給食もきょうから始まります。入学・進級お祝いメニューです。</p>	
<p>11</p> <p>わかめサラダ 青じそドレッシング</p>  <p>さつまいもチップス</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>ポークカレー</p>  <p>給食のカレールウは手作りで。お肉や野菜とルウをじっくり煮込んでつくったカレーをおいしくいただきます。</p>	<p>12</p> <p>こふきいも</p>  <p>焼きハンバーグ ケチャップソースかけ</p>  <p>丸パン</p>  <p>ABCスープ</p>  <p>給食前の手洗いはしっかりできましたか? パンは、直接手で持って食べるので、特にていねいな手洗いをこころがけましょう。</p>	<p>13</p> <p>こまつなともやしの ごまあえ</p>  <p>さくらゼリー</p>  <p>さかなのマヨネーズ焼き</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>白みそしる</p>  <p>みなさん、机の上に並んでいる食器を見てみましょう。ごはんは左手前、汁物は右手前、おかずの皿は奥側にあります。</p>	<p>14</p> <p>キャベツの かおりあえ</p>  <p>ちくわのいそべあげ(小2中3)</p>  <p>一食うどん</p>  <p>けんちんうどんのしる</p>  <p>ごはんやパン、めんなどの主食は体を動かしたり、脳を働かせたりするエネルギー源となります。しっかり食べましょう。</p>	<p>15</p> <p>ひじきのいため煮</p>  <p>さばの香り焼き</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>糸かまぼこのすましじる</p>  <p>牛乳には、骨や歯をつくるもとになるカルシウムがたっぷり入っています。そのため給食には、毎日牛乳がついています。</p>
<p>18</p> <p>ごぼうのサラダ</p>  <p>あげぎょうざ(小2中3)</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>中華はんの具</p>  <p>8のつく日はかみかみメニューの日です。よくかんで食べるとよいことがたくさんあります。きょうのかみかみメニューは「ごぼうのサラダ」です。</p>	<p>19</p> <p>キャベツのサラダ イタリアンドレッシング</p>  <p>とりにくのトマトチーズ焼き</p>  <p>黒パン</p>  <p>たまごのスープ</p>  <p>★ 食育の日</p> <p>毎月19日は「食育の日」です。今年度も食育の日に岐阜県産の食材を給食に取り入れ、紹介していきます。</p>	<p>20</p> <p>もやしのいそあえ</p>  <p>いちご ヨーグルト</p>  <p>あつあげのきのめみそかけ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>わかたけじる</p>  <p>きょうは「さんしょう」をみそに使った「きのめみそかけ」です。「わかたけじる」にはわかめとたけのこが入っています。</p>	<p>21</p> <p>切り干し大根の ごまあえ</p>  <p>キャベツメンチカツ</p>  <p>五目ごはん</p>  <p>たまふのすましじる</p>  <p>きょうしょくとうばんはともたせつなしごとのです。白衣・ぼうし・マスクをしっかりとつけ、衛生に気を付け配ぜんしましょう。</p>	<p>22</p> <p>肉じゃが</p>  <p>さけのレモンしょうゆ焼き</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>だいこんのみそしる</p>  <p>はしを正しく持つと、食べ物を小さく切ったり、うまくつまんだりすることができます。こぼさずに口まで運ぶことができますので、食べる時のしせいもよくなります。</p>
<p>25</p> <p>ゆかりあえ</p>  <p>きびなごフライ(小2中3)</p>  <p>たけのこごはん</p>  <p>とうふとほうれん草のすましじる</p>  <p>きょうは春においしいたけのこを使ったごはんです。春の味を味わって食べましょう。</p>	<p>26</p> <p>フルーツあんじん</p>  <p>焼きフランクフルト ケチャップソースかけ</p>  <p>小型パン</p>  <p>やきそば</p>  <p>給食の焼きそばには、肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやしなどが入った具たくさんで栄養満点の焼きそばです。</p>	<p>27</p> <p>キャベツとアスパラの おかかあえ</p>  <p>みしょうかん</p>  <p>てりやきチキン</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>ぐだくさんみそしる</p>  <p>きょうの果物は、みしょうかんです。みしょうかんは和製グレープフルーツともいわれています。さわやかな香りがします。</p>	<p>28</p> <p>さっぱりきんぴら</p>  <p>あげだし豆腐 おろしソースかけ</p>  <p>むぎごはん</p>  <p>たまねぎのみそしる</p>  <p>食べ物にはそれぞれ違う栄養素がふまれます。いろいろなものを食べることでみなさんの体が成長し、元気にすごすことができます。</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>

きゅうしょく やくそく 給食のしくみや約束をおぼえよう!

食事の手洗い
をわすれずに!

みじたくをととのえ、
協力して配ぜんしよう。

こころをこめて食事
のあいさつをしよう。

背すじをのばして
しせいよく食べよう。

よくかんで
味わって食べよう。

