

| E | 1(曜) | 8(月) | 9(火) | 10(水) | | 12(金) |
|----------------|--|---|--|--|--|---|
| | | | ① | ⑤マー <u>シャ</u> ルビンズ ①ギ゚乳 | ⑤まみっからー ①学が対 | |
| | | ④フルーツ杏仁 牛乳 | ・ のいい2のまります。 牛乳 | プログラム 200 日本 2 | ④パパイア入りそぼろ丼の臭 牛乳 | |
| こん南 | tt めい 大立名 | | はいりこの合う和え | 4般肝とホテトのカレー揚げ 牛乳 | | ④青椒肉絲 牛乳 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | ②菱ごはん ③中華井の具 | | ②コッペパン ③ラタトゥイユ | ②菱ごはん ③おくらのみそげ | ②菱ごはん ③もやしスープ |
| 食 | おもに | ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく あさり | ①ぎゅうにゅう ③とりにく ちくわ こうやどうふ こんぶ ④にぼし あ | ①ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコ | ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあ | ①ぎゅうにゅう ③とうふ ぶたにく |
| 品の | 体を作る | かまぼこ | おのり | ン ④すなぎも | げ わかめ ④とりミンチ たまご | ④ぎゅうにく |
| 体内での働き | おもに 体の調子を 整える | ③キャベツ たまねぎ たけのこ に んじん ふかねぎ きぬさや きくら げ | ③だいこん にんじん ごぼう こんにゃく いんげん ほししいたけ | ③たまねぎ なす ブロッコリー ズッキーニ トマト にんじん | ③たまねぎ <u>おくら</u> にんじん ④ <u>パパイア</u> グリンピース しょうが | ③もやし たまねぎ にんじん はねぎ ほししいたけ ④たまねぎ たけのこ ピーマン にんにく |
| | おもに エネルギーの もとになる | ②こめ むぎ ③ごまあぶら でんぷん ④あんにんゼリー みかんおうとう パイン | ②こめ ③さとう ④さとう あぶら ごま | ②コッペパン ③あぶら ④じゃが いも あぶら ⑤マーシャルビンズ | | ②こめ むぎ ③あぶら ④さとう ごまあぶら でんぷん あぶら ⑤ とうにゅうパンナコッタ |
| 献立のねらい | | あさりについて知ろう | カルシウムをとろう | まっやきい 夏野菜を食べよう | ジオパクパク給食です | ピーマンについて知ろう |
| ひとくち | | ちゅうかどん はい 中華丼に入っているあさりは、 | カルシウムは、骨や歯を作るも | | きょう きかい じまさん 今日は、喜界島産のパパイ | きょう ちんじゃおろーサー 今日の青椒肉絲には、ピーマ |
| | メモ | ^{すなはま} 砂浜にすむ貝です。かんたんに | とになります。また、筋肉を動か | いました。なす、トマト、ズッキー | アとおくらを使ったジオパクパク | ンをたくさん使いました。ピーマ |
| | | とれるので、昔から貴重なたん | したり、出血したときに血液が | ニです。太陽の光を浴びて育っ | たいさしょく 給食です。パパイアは小さくき | ンはむかし、南アフリカに生えて |
| | | | 早く固まるようにしたり、神経を | | ざんでそぼろ丼の具に入れまし | いた唐辛子のなかまで、そのこ |
| | | 9 11 30 / La ba | 安定させるなどの働きがありま | | | ろは赤くて小さく、やせていたそ |
| | | み、うま味成分も多いのでだし | ± | た、夏野菜には、体にこもった熱 はいます。 | | うです。アメリカで品種改良さ |
| | | がよく出ます。成長期に必要な | と食べることができ、カルシウム | を下げる働きがあります。 | | れ、今のように緑色で肉厚にな |
| ※は、 喜界島産を予定 | | 栄養素がギュッとつまった食材です。 | を多くとることがてきます。 | | 成分は、便秘や夏バテ予防の 効果があります。 | りました。疲れをとってくれるビ タミンCを多く含む野菜です。 |
| | でいます。 | (9 . | | | 効未がありまり。 | タミンしを多くさむ野来(り。 |
| ェ | ネルギ-kcal | 小 中 幼 604 783 490 | 小 中 幼 627 805 503 | 小 中 幼 694 898 543 | 小 中 幼 627 809 | 小 中 幼 639 809 |
| | んぱく質 g | | | | "-" "" | 33. |
| | | 24.2 31.1 20.1 | 28.9 36.9 23.4 | 27.5 35.8 21.6 | 23.6 30.2 | 25.6 32.7 |
| | 1(曜) | 15(月) | 16(火) | 27.5 35.8 21.6 17(水) | 18(木) | 25.6 32.7 |
| \vdash | | | 16(火) | | <u> </u> | |
| E | 3(曜) | | 16(火) | 17(水) | 18(木) | 19(金) |
| تے ۸ | 3(曜) | | 16(火) | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) (⑤みかん果汁 ①ギ乳 | 19(金) (⑤シークワーサーゼリー ①英乳** |
| تے ۸ | 3(曜) | | 16(火) | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) (⑤みかん果汁 ①ギ乳 | 19(金) (⑤シークワーサーゼリー ①羊乳** |
| 声 | 日(曜) がたて めい 大 立名 | | 16(火) ①キ乳 ④きびなごの梅風味揚げ 牛乳 | 17(水) | 18(木) (Sみかん果汁 ①牛乳 (中乳) (Aアーモンド和え 牛乳) | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①年乳 ④ゴーヤチャンプルー 中乳 ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 |
| 食品の | まもに 体を作る | | 16 (火) ① 中乳 ② ごはん ③ かいのこ汁 | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①半乳 ④オムレツ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①ギ乳 ④アーモンド和え 牛乳 ②少なめ麦ごはん ③焼うどん | 19(金) ((また)) ((|
| 食品の体内で | まもに (報) | | 16(火) ①キ乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶら | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え 牛乳 ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かま | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあ げ わかめ ④とうふ ぶたにく た |
| 食品の体内 | は は は は は は は は は は は は は は | 15(月) | 16(火) ①牛乳 ②さなごの梅風味揚げ 牛乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (| 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え 牛乳 ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあ げ わかめ ④とうふ ぶたにく た まご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はね ぎ ④にがうり たまねぎ |
| 食品の体内での働き | は は は な な な は な な な な な な な な な な な な な | | 16(火) ①牛乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さと | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え 牛乳 ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④ | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあ げ わかめ ④とうふ ぶたにく た まご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はね ぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あ |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16(火) ①牛乳 ②ごはん ③かいのご汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほししいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとう ごま | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (中乳 (| 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①年乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあげ わかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー |
| 食品の体内での働き 献 | は な な な な な な な な な な な な な | 15(月) | 16 (火) ① 中乳 ② ではん ③ かいのこ汁 ① ぎゅうにゅう ② だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④ きびなご ③ かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほししいたけ ④ ねりうめ ② こめ ④ あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみそ汁 | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 ④オムレツ (型黒糖パン ③野菜のスープ煮 ①ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④オムレツ ⑤ヨーグルト ③キャベツ たまねぎ にんじん ブロッコリー ②こくとうパン ③じゃがいも あぶら 「「いて知ろう」 「いまして、一切では、一切では、一切では、一切では、一切では、一切では、一切では、一切では | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え 牛乳 ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう うどんについて知ろう | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあげ わかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ①牛乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみそ汁で、鹿児島のお盆料理の一つ | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 ④オムレツ (型黒糖パン ③野菜のスープ煮 ①ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④オムレツ ⑤ヨーグルト ③キャベツ たまねぎ にんじん ブロッコリー ②こくとうパン ③じゃがいも あぶら 「いて知ろうない。今は、今は、今は、音楽は、古りでは、ひよこ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあげ わかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「学期の給食は終わりです。振り返って反省してみましょう。給食の決まりを守ること |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ①中乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁について知ろう かいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみそ汁で、鹿児島のお盆料理の一つです。お盆のときに供えるおか | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①ギ乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう うどんについて知ろう うどんは奈良時代に中国から 伝わりました。最初は小麦をこねて中に案を包んだ、だんご状のもので「混沌」と呼ばれてい | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー *** ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあげわかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「学期の給食は終わりです。振り返って反省してみましょう。給食の決まりを守ることができましたか。苦手な食べ物 |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ① 中乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみそ汁で、鹿児島のお盆料理の一つです。お盆のときに供えるおかゆの添え物として出されたこと | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 ④オムレツ ②黒糖パン ③野菜のスープ煮 ①ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④オムレツ ⑤ヨーグルト ③キャベツ たまねぎ にんじん ブロッコリー ②こくとうパン ③じゃがいも あぶら 「「いて知ろう」 「「いて知ろう」 「「いて知る」 「いていていている。」 「いていている。」 「いていている。」 「いていている。」 「いていている。」 「いていている。」 「いている。」 | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ④アーモンド和え ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう うどんについて知ろう うどんは奈良時代に中国から 伝わりました。最初は小麦をこねて中に案を包んだ、だんご状のもので「混沌」と呼ばれていました。やがて混沌は熱く煮て | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあげ わかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「学期の給食は終わりです。振り返ろう ったいできましたか。苦手な食べ物を一つでも減らせましたか。明 |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ①牛乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみそ汁で、鹿児島のお盆料理の一つです。お盆のときに供えるおかゆの添え物として出されたことから、この名前がつきました。本 | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①キ乳 ④アーモンド和え ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ②麦ごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ あぶらあげ わかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「少娘の決まりを守ることができましたか。苦手な食べ、動にしたからできましたか。苦手な食べ、動日からの夏休みも、しっかり食 |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ①中乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁について知ろうかいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみるこれで、鹿児島のお盆料理の一つです。お盆のときに供えるおかゆの添え物として出されたことから、この名前がつきました。本外に、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、たいるの名が、この名が、この名が、この名が、この名が、この名が、この名が、この名が、こ | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①ギ乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①牛乳 ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ かつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう うどんについて知ろう うどんは奈良時代に中国から 伝わりました。最初は、だんご状のもので「混沌」と呼ばれていました。やがて混沌」と呼ばれていました。やがて混沌」と呼ばれるようになり、転じて「うどん」とい | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ****** ②きごはん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③みそ ぶたにく たまご かかめ ④とうふ ぶたにく たまご かつおぶし ③キャベツ にんじん しめじ はねぎ ④にがうり たまねぎ ②こめ むぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「学期の給食してみましょう。続食の決まりを守ること ができましたか。苦手な食べ物を一つでも減らせましたか。明日からの夏休みも、しっかり食べて元気に過ごしてください。 |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ① 中乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁について知ろうかいのこ汁は、一次であった栄養たっぷりのみなった、一次である。から、このときにたった。としていた。このないです。お盆のときにた。これです。おえずがした。このときにた。これです。おえずがした。このときにた。これでは、だしも動物性の食べば、だしも動物性の食べば、だしも動物性の食べば、だしも動物性の食べば、だしも動物性の食べば、だしも動物性の食べば、たしも動物性の食べば、たいのですが、給食では、たいのですが、給食では煮 | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①年乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①キ乳 ④アーモンド和え ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにくかまぼこかつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう うどんについて知ろう うどんは奈良時代に中が表をこれているので「混沌」と、場がにない、転じて「うどん」といました。やがて温池」と呼ばれるようになり、転じて「うどん」というようになりました。室町時代に | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ******* ②きではん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③よが、ぶたにくたまごかかめ ④とうふぶたにくたまごかかおぶし ③キャベツにんじんしめじはねぎ ④にがうりたまねぎ ②こめむぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「学期を振り返ろう 今日で「学期の給食してみましよう。結食の決まりを守え食べ、ができましたか。苦手な食べ、ができましたか。苦手なたか。明日からの夏休みも、しっかり食べて元気に過ごしてください。 |
| 食品の体内での働き 献 | おもにる おもに 子を おった と ならい と ならい と ならい と なんと なん と なんと なんと なんと なんと なんと なんと なんと | 15(月) | 16 (火) ①中乳 ②ごはん ③かいのこ汁 ①ぎゅうにゅう ②だいず みそ あぶらあげ こんぶ ④きびなご ③かぼちゃ にんじん こんにゃくなす ごぼう はねぎ きくらげ ほしいたけ ④ねりうめ ②こめ ④あぶら でんぷん さとうごま かいのこ汁について知ろうかいのこ汁は、夏野菜をたくさん使った栄養たっぷりのみるこれで、鹿児島のお盆料理の一つです。お盆のときに供えるおかゆの添え物として出されたことから、この名前がつきました。本外に、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、だしも動物性の食品は、たいるの名が、この名が、この名が、この名が、この名が、この名が、この名が、この名が、こ | 17(水) ⑤レモンヨーグルト ①年乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 18(木) ⑤みかん果汁 ①キ乳 ④アーモンド和え ②少なめ麦ごはん ③焼うどん ①ぎゅうにゅう ③ぶたにくかまぼこかつおぶし ④あぶらあげ ③たまねぎ キャベツ にんじん もやし はねぎ ④ほうれんそう にんじん ⑤みかんかじゅう ②こめ むぎ ③うどん あぶら ④アーモンド さとう うどんについて知ろう うどんは奈良時代に中が表をこれているので「混沌」と、場がにない、転じて「うどん」といました。やがて温池」と呼ばれるようになり、転じて「うどん」というようになりました。室町時代に | 19(金) ⑤シークワーサーゼリー ①牛乳 ④ゴーヤチャンプルー ******* ②きではん ③じゃがいものみそ汁 ①ぎゅうにゅう ③よが、ぶたにくたまごかかめ ④とうふぶたにくたまごかかおぶし ③キャベツにんじんしめじはねぎ ④にがうりたまねぎ ②こめむぎ ③じゃがいも ④あぶら ⑤シークワーサーゼリー 「学期を振り返ろう 今日で「学期を振り返ろう 今日で「学期の給食してみましよう。結食の決まりを守え食べ、ができましたか。苦手な食べ、ができましたか。苦手なたか。明日からの夏休みも、しっかり食べて元気に過ごしてください。 |