

# 6月のきゅうしよくこんだてひょう 令和6年



- ◎ おはしは毎日持ってきましょう。
- ◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

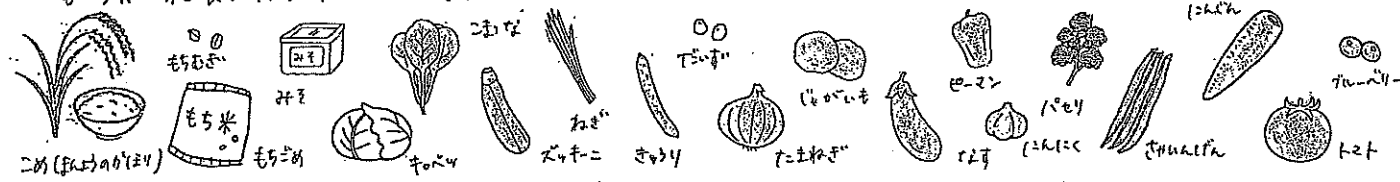
稲美町学校給食運営委員会

6月の給食費 天満東小

5年生 15回 3,855円

他学年 20回 5,140円

今日の給食に使う稲美町の食材



ブルーベリー  
19日に稲美町産のブルーベリーが  
出ます。母里小学校区で栽培され  
ました。当日、各クラスにプリントを配る  
ので、見てください！

月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
<p>③</p> <p>ひじきのたきこめごはん ぼろじる</p> <p>ひじきは昔位に「芽ひじき」張ひじきに わがれます。給食では芽ひじきを使います。</p>	<p>④</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>6月4日～10日は歯と口の健康週間です。 かみかみ歯立に歯のマークをつけています。</p>	<p>⑤</p> <p>パン 鶏肉のさっぱりスープ</p> <p>食べ物をかみ切る前歯を使い、 骨付きの鶏肉を食べましょう。</p>	<p>⑥</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>いわしには細い骨がありますが、 奥歯でよくかむと骨も食べられます。</p>	<p>⑦</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>ししゃもは骨ごと食べられる小魚には 骨を丈夫にするカルシウムが豊富です。</p>
<p>⑩</p> <p>もち麦ごはん ちくぜんに</p> <p>もち麦、筑前煮のわかめやごぼうは 食物せんいが多く、かみごたえがあります。</p>	<p>⑪</p> <p>ドライカレー チキンスープ</p> <p>すいかは英語でウォーターメロンと いわれるほど水分を多くふくんでいます。</p>	<p>⑫</p> <p>パン トマトスパゲティ</p> <p>トマトには昆布と同じ「グルタミン酸」とい ううまみ成分がふくまれています。</p>	<p>⑬</p> <p>ひじきごはん かきたまじる</p> <p>かきたま汁は、お汁の中にかき混ぜた 卵を入れてふんわりと仕上げています。</p>	<p>⑭</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>豚肉と大豆のひそがらめにはたんぱく 質が豊富です。食物せんいが多いです。</p>
<p>⑰</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>ひじきはナス科の夏野菜です。ピーマンやトマト と同じナス科の野菜で、花の形が似ています。</p>	<p>⑱</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>梅干しのすしは、成分には、喉を とどける働きがあります。</p>	<p>⑲</p> <p>パン ミネトローネ</p> <p>ひじきの日: トマト、ズッキーニ、にんじん、たまねぎ、 ブルーベリー(稲美町)、ヒヨコ、パン用小麦(矢野産)</p>	<p>⑳</p> <p>ひじきごはん ひそがらめ</p> <p>あじの開きは、3年生の国語「あじのかき」に登場し、 食育の動画をつかったで見ました。</p>	<p>㉑</p> <p>ひじきごはん ひそがらめ</p> <p>給食では、この時期 新じゃがが使われます。 じゃがいもを揚げて、さつまいもにしました。</p>
<p>㉒</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>今日のひじきは北海道産です。(ひじきは 2枚貝と、天ぷらにしているのは貝柱の部分です。)</p>	<p>㉓</p> <p>ひじきごはん しょうゆのみそ汁</p> <p>日本のもち麦は90%以上が、中絶産産で、 給食で使うもち麦も中絶産産です。</p>	<p>㉔</p> <p>パン トマトスパゲティ</p> <p>鶏肉と夏野菜の煮物は、新じゃがです。 夏が旬の野菜がたっぷり入っています。</p>	<p>㉕</p> <p>ひじきごはん ひそがらめ</p> <p>新じゃがロースーは、ピーマンや肉を 細切りにして炒めた料理です。</p>	<p>㉖</p> <p>ひじきごはん ひそがらめ</p> <p>ひじき、皮の色によって白、黒、金の3種類 に分けられます。今日のひじきは白です。</p>