

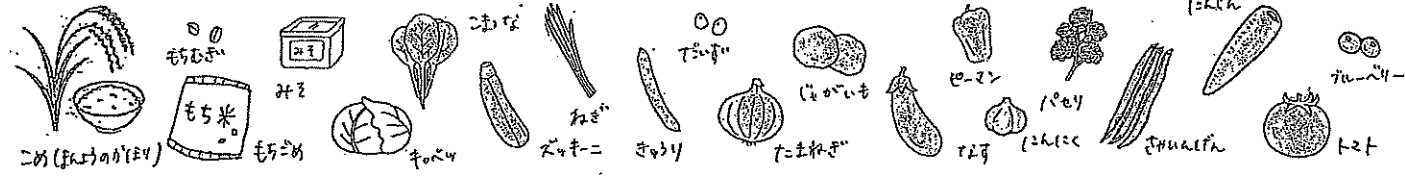
6月のきゅうしよくこんだてひょう 令和6年

6月の給食費 天満南小

5年生 16回 4,112円

他学年 20回 5,140円

今日の給食に使う 稲美町の食材



- ◎ 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

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>ひじきのだしごはんと ばらじる</p>	<p>④</p> <p>ごまごはんと あぶらあげの ごまいたの</p>	<p>⑤</p> <p>とりにく の さばりに</p>	<p>⑥</p> <p>いわしのかききんと あおなのみそ汁</p>	<p>⑦</p> <p>ごはんと ししと</p>
<p>ひじきは部位により「芽ひじき」「張ひじき」にわかれます。給食では芽ひじきを使います。</p>	<p>6月4日～10日は歯と口の健康週間です。かみかみ歯ブラシに歯のマークをつけています。</p>	<p>食べ物をかみ切る前歯を使い、骨付きのとり肉を食べましょう。</p>	<p>いわしには細い骨が有りますが、奥歯でよくかすと骨も食べられます。</p>	<p>ししとを骨ごと食べると小骨には骨を丈夫にするカルシウムが豊富です。</p>
<p>⑩</p> <p>もりあごごはんと ちくぜんに</p>	<p>⑪</p> <p>ドライカレー</p>	<p>⑫</p> <p>このこぼん</p>	<p>⑬</p> <p>ごはんと かきたまじる</p>	<p>⑭</p> <p>ごはんと ぶり</p>
<p>もち麦、筑前煮のれんこんやごぼうは食物せんいが多く、かみゴトえが有ります。</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>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>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>豚肉と大豆のすり合わせには、たんぱく質を多く含んでいます。食物せんいも豊富です。</p>
<p>⑰</p> <p>ごはんと ちくぜんに</p>	<p>⑱</p> <p>ゆめかぼごはんと たまねぎのみそ汁</p>	<p>⑲</p> <p>パン</p>	<p>⑳</p> <p>ごはんと ひらき</p>	<p>㉑</p> <p>ごはんと ぶり</p>
<p>なす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>ゆめかぼは、毎年のすいじょう成分には、糖質を多く含む野菜が有ります。</p>	<p>ひょうじょう日：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)、ヒヨ肉、パン用小麦(矢野農)</p>	<p>あじの開きは、3年生の国語教材の「あじ」に登場し、食べ方の動画をつけたので見てください。</p>	<p>赤飯では、この時期新米が有ります。じょういもを揚げてきんぴらにしました。</p>
<p>⑳</p> <p>ごはんと ちくぜんに</p>	<p>㉒</p> <p>ゆめかぼごはんと たまねぎのみそ汁</p>	<p>㉓</p> <p>パン</p>	<p>㉔</p> <p>ごはんと ひらき</p>	<p>㉕</p> <p>ごはんと ぶり</p>
<p>今日の(お)は、北海道産です。(お)は、2枚貝と、天ぷらにしているのは貝柱の部分です。</p>	<p>日本のもち麦は90%以上が、中絶産産で、給食でももち麦も中絶産産です。</p>	<p>とりにくと夏野菜の煮物は、新メニューです。夏の野菜がたっぷり入っています。</p>	<p>チンジャオロースーは、ピーマンや肉を細切りにして炒めた料理です。</p>	<p>ごはんと、皮の色によって、白、黒、金の3種類に分けられます。今日のごまは白ごまです。</p>