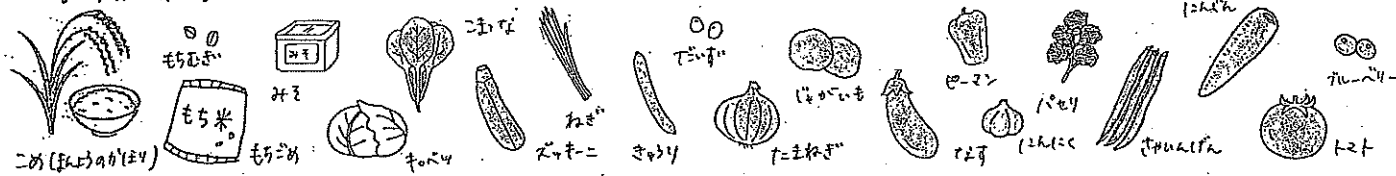


6月のきゅうしよくこんだてひょう 令和6年

6月の給食費 天満小

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。毎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>ひじきのたきごはんと ぼろろ</p> <p>ひじきは背骨位により「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>④</p> <p>ごまのたきごはんと ぶらぶらごはんと ごまのたきごはんと</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>⑤</p> <p>パンと とうもろこしのスープ</p> <p>食べ物をかみ切る前歯を使って、 骨つきのとりに肉を食べています。</p>	<p>⑥</p> <p>いわしのかきまきと ぶらぶらごはんと</p> <p>いわしには細い骨がありますが、 奥歯でよくかくと骨も食べられます。</p>	<p>⑦</p> <p>ごはんと とうもろこし</p> <p>ししも 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たっぷりです。</p>
<p>⑩</p> <p>もち麦と ちくせんに</p> <p>もち麦、筑前産のれんこんやごぼうは 食物せんいが多く、かみごはえが有ります。</p>	<p>⑪</p> <p>ドライカレーと 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んでいます。</p>	<p>⑫</p> <p>ミニパンと トマトパゲテ</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>ごはんと かきたまじり</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>ごはんと いりたまじり</p> <p>豚肉と大豆のみそがらめには こんにやくも 入っています。食物せんいが多います。</p>
<p>⑰</p> <p>ごはんと ちくせんに</p> <p>たまごはたまごの夏野菜です。ピーマンとトマト 同じたまごの野菜は、花の形が似ています。</p>	<p>⑱</p> <p>ごはんと たまごのみそ汁</p> <p>たまごはたんぱく質が豊富で、 とろける食感があります。</p>	<p>⑲</p> <p>パンと ミネストローネ</p> <p>ひじきの日：トマト、ズッキーニ、にんじん、たまご、 ブルーベリー(稲美町)、とりに肉、パン用小麦(兵庫県)</p>	<p>⑳</p> <p>ごはんと みそ汁</p> <p>あじの開きは、3年生の国語「あじのかき」に登場し、 食育の動画をつくらせています。</p>	<p>㉑</p> <p>ごはんと ほうろくスープ</p> <p>あじの開きは、3年生の国語「あじのかき」に登場し、 食育の動画をつくらせています。</p>
<p>㉒</p> <p>ごはんと おくらのみそ汁</p> <p>今日の(おはし)は北海道産です。(おはし)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>ごはんと ちくせんに</p> <p>日本のもち麦は90%以上が沖縄県産で、 給食でももち麦も沖縄県産です。</p>	<p>㉔</p> <p>パンと とうもろこし</p> <p>とりに肉と夏野菜の煮物は新メニューです。 夏の旬の野菜がたっぷり入っています。</p>	<p>㉕</p> <p>ごはんと とりに肉のみそ汁</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>㉖</p> <p>ごはんと とりに肉のみそ汁</p> <p>ごはしは、皮の色によって白、黒、金の3種類 に分けられます。今日のごはしは白ごはしです。</p>