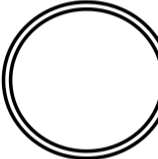
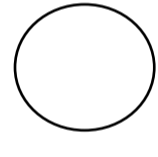





7がつ もいつけひょう (しょうがっこう)

月	火	水	木	金
<p>3 *7大アレルギー除去献立</p> <p>なまずのひこんだて</p> <p>よしかわさん ブルーベリーのゼリー</p> <p>よしかわさん ミニトマト なまずのこうそうパンこやき</p> <p>ごはん よしかわさんこまつなのグリーンカレー</p> <p>☆ごはんといっしょにもつけてね。</p>	<p>4</p> <p>ふたにくとピーマンのいためもの やきぎょうざ2こたれ</p> <p>ごはん ちゅうかだいこんスープ</p>	<p>5</p> <p>ナポリタン チーズオムレツ</p> <p>しょくパン コンソメスープ</p>	<p>6</p> <p>ふりかけ</p> <p>おかかいため ささかまのいそべあげ</p> <p>ごはん なまあげとやさいのみそしる</p>	<p>7</p> <p>たなばたこんだて</p> <p>たなばたデザート</p> <p>やさいのあえものドレッシング ほしがたコロケソース</p> <p>もちげんまいいりごはん たなばたじる</p>
<p>10 *7大アレルギー除去献立</p> <p>ほそぎりこんぶのにも てりやきハンバーグ</p> <p>ごはん みそしる</p>	<p>11</p> <p>「ラタトゥイユ」はフランスのかていりょうりです。</p> <p>ラタトゥイユ やきフランク</p> <p>コッペパン しろいんげんまめのスープ</p>	<p>12</p> <p>ナムルドレッシング ふたにくのカルピソース</p> <p>ごはん トックスープ</p>	<p>13</p> <p>ココロきゅうりドレッシング さばのしおやき</p> <p>ごはん そうへいじる</p> <p>「そうへいじる」はわかやまけんのきょうどりょうりです。</p>	<p>14</p> <p>「ガバオライス」はタイ、「フォースープ」はベトナムのりょうりです。</p> <p>れいとうみかん ごはん フォースープ</p> <p>ガバオライスのぐ</p> <p>☆ごはんといっしょにもつけてね。</p>
<p>17</p> <p>うみひ 海の日</p>	<p>18 *7大アレルギー除去献立</p> <p>とうがんのそぼろに チキンなんばん</p> <p>ごはん なつやさいのみそしる</p>	<p>☆パンのひ☆</p> <p>5日 しょくパン 11日 コッペパン</p> <p>1~2年生 40g 3~4年生 50g 5~6年生 60g 職員 60g</p>	<p>おさらのしゅるい</p> <p> → ひらざら</p> <p> → ふかざら </p>	

◆あとかたづけのしかた

	3日 よしかわさん ブルーベリーのゼリー	カップとふたはまとめて配膳室に戻しましょう。
	6日 ふりかけ	ふくろ袋はまとめて配膳室に戻しましょう。
	7日 たなばたデザート	ふくろ袋はまとめて配膳室に戻しましょう。
	14日 れいとうみかん	かわ た のこ 皮や食べ残し、ビニール手袋は小食缶に入れて戻しましょう。(大食缶には入れません)



1学期、給食を上手に食べる事ができたかな？



ほね さかな
骨のある魚

ほね さかな
骨のある魚でも、おはしを使っ
て食べてみよう。



かわ
皮つきのくだもの

なつ さかな
オレンジや夏みかんなどの皮を、
自分でむいて食べてみよう。



にがて た もの
苦手な食べ物

にがて た もの くち
苦手な食べ物「ひと口チャレンジ」
につけていれば苦手こくふく！



はいぜん
配膳

じょうず はいぜん
上手に配膳できましたか？
うち てつだ
お家でもお手伝いしよう。