

きょう きゅうしょく  
今日の給食 4月21日(月)



きょう きゅうしょく  
今日の給食 4月22日(火)



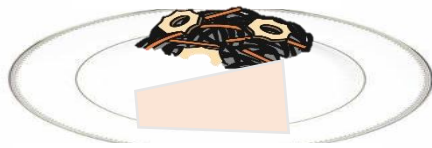
きょう しょうがに さかな せいちょうき  
今日はいわしの生姜煮です。魚には成長期の  
からだ つく えいよう はい  
体を作る栄養がいっぱい入っています。  
たんぱく じつ やわ に きょう  
たんぱく質やカルシウムです。今日のいわしは  
ほね やわ 柔らかく煮たものなので丸ごと食べら  
れます。  
せいちょうき じょうぶ からだ つく のこ た  
成長期に丈夫な体を作るためにも残さずに食  
べましょう。

きょう  
今日のスープにはアルファベットのマカロニが  
はい いています。マカロニと一緒に野菜もたっ  
ぷり はい 入ったトマト味のスープです。野菜はコ  
ロコロのサイコロ じょう き 状に切っているのでよく噛  
んで食べましょう。サラダはこの時期にきれい  
なミモザという花をイメージしました。



きょう きゅうしょく  
今日の給食 4月23日(水)

ひじきのごまくに



あかうおのレモンソース



ごはん



たけのこのみそしる



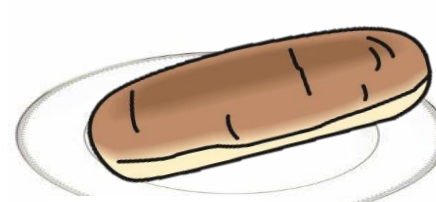
きょう きゅうしょく  
今日の給食 4月24日(木)

ほうれんそうともやしのソテー



てづくり

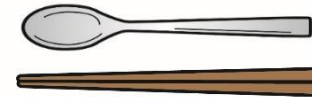
フルーツゼリー



コッペパン



ポークビーンズ

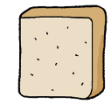


きょう さかな あかうお さかな  
今日の魚は「赤魚」という魚です。  
とても深い海にすむ魚で名前の通り赤色の  
さかな さかな なまえ とお あかいろ  
魚です。身は白身で味にくせがありません。  
きょう からあ っ  
今日は唐揚げにしてレモンのタレに漬けま  
した。ごはんにあかうおかずです。  
よくか た  
噛んで食べましょう。



エネルギーのもとになる

ごはん・パン・めん



ごはんやパン、めん にはエネルギーの素にな  
もと  
る炭水化物が多く含まれています。毎日を元気  
まいにち げんき  
に過ごすために、エネルギー源になる食品を  
す げん しょくひん  
しっかりとることが大切です。  
たいせつ

きょう か た  
今日もよく噛んで食べましょう。