

きょう きゅうしょく
今日の給食 9月2日(火)



きょう きゅうしょく
今日の給食 9月3日(水)



きょう がっき きゅうしょく はじ
今日から2学期の給食が始まりました。
ともだち せんせい た きゅうしょく たの
お友達や先生と食べる給食は楽しいですね。
た がっき げんき がっこうせいかつ おく
しっかり食べて2学期も元気に学校生活を送り
ましょう。なつやすみ ちょうりいん しょつき
夏休みに調理員さんが食器やトレイ
などをピカピカにみがいてくれました。

※オムレツは少しずつ口に入れてよく噛んで食べましょう。



だまだ暑い日が続いています。
やさしい ビタミンと豚肉のたんぱく質がとれる
野菜のビタミンと豚肉のたんぱく質がとれる
ぐだくさん汁です。疲れが出るこの時期に、具
だくさんの汁で元気もりもりになりましょう。
さばは発酵調味料の塩麴に漬けて焼きました。うまみがアップしていると思います。
ごはんが進むおかずです。よく噛んで食べましょう。

きょう きゅうしょく
今日の給食 9月4日(木)



きょう きゅうしょく
今日の給食 9月5日(金)



きょう まめ つか りょうり だいず だいふくまめ きんとき
今日は豆を使った料理です。大豆・大福豆・金時
まめ まめ はい まめ からだ
豆・えんどう豆がたっぷり入っています。豆は体
をつくる、たんぱく質が豊富です。その他にもカ
ルシウムやビタミン、鉄分などの不足しがちな
えいようそ おお ふく きゅうしょく からだ はたら
栄養素を多く含みます。給食では体によい働
きをしてくれる豆をいろいろな料理で使います。
よくかんで食べましょう。

きょう てづく
今日はルーから手作りのカレーです。
ちょうりいん あさ こむぎこ あぶら
調理員さんが朝から小麦粉、バター、油、カ
レー粉でルーを作って準備してくれました。
がっこうじゅう にお おも
学校中にカレーのいい匂いがしていたと思
います。愛情たっぷりのルーから手作りポー
クカレーを残さず食べてくださいね。