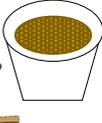
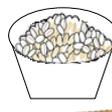
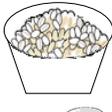
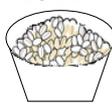
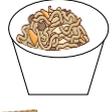
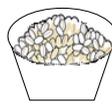
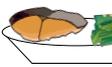


月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
3	4	5	6	7
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>さんしょくだんご </p> <p>ちらしずし </p> <p>すましじる </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こまつなとキャベツのごまあえ </p> <p>むぎごはん </p> <p>じゃがいものそばろに </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こくとうパン </p> <p>つぎょうざ </p> <p>ちゅうかはるさめスープ </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ひじきサラダ </p> <p>むぎごはん </p> <p>とうふのピリからに </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こめこいりパン </p> <p>さけのこがねチーズやき </p> <p>キャベツのスープ </p>
<p>ひな祭りには、ちらしずしはまわりの潮汁があり、ちらしずしは、先の見通しのよいれんこんやにんじんなどの具を、彩りよくちらし、子どもの成長を祝います。</p>	<p>こまつな、りくおうしよくさい小松菜は、緑黄色野菜です。カロテンやカルシウム、カリウムなどの栄養が豊富で、おひたしやみそ汁、炒め物やなべ物などの料理によく合います。</p>	<p>つぎょうざは、1985年に、学校給食から誕生しました。子どもたちの好きなギョウザを、手作りにして給食に入れるために考え出されたのが、この大きなギョウザです。</p>	<p>ひじきは、春にとれるやわらかい葉を、水煮や蒸してから干して乾燥させたものです。食物せんいや鉄が多く、カルシウムも含んでいます。</p>	<p>キャベツは、体の調子を整えるビタミンCや胃腸の働きを助ける食物せんいを豊富に含んでいます。津市では、久居などでたくさん栽培されています。</p>
10	11	12	13	14
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ドレッシングサラダ </p> <p>むぎごはん </p> <p>ポークカレー </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>さばのなんぶやき </p> <p>むぎごはん </p> <p>じゃがいものみそかんぶらふう </p> <p>さわにわん </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>げんりょうロールパン </p> <p>セサミビーンズ </p> <p>やきそば </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>しいらのからあげ </p> <p>さんしょくあえ </p> <p>むぎごはん </p> <p>あつあげのみそじる </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ロールパン </p> <p>カチャトウ </p> <p>さわらのハーブグリル </p>
<p>ドレッシングは、酢と塩、こしょうに油を混ぜて作ります。ドレッシングという言葉は、英語の「ドレス」からきています。洋服と同じで、野菜に衣装を着せて彩ることからそう呼ばれます。</p>	<p>みそかんぶらは、福島県の郷土料理です。じゃがいもをみそや砂糖、みりんなどで炒め煮にしたものです。給食では、蒸したじゃがいもに甘辛いみそを絡めました。</p>	<p>セサミビーンズは、かみかみメニューです。よくかんで食べると、消化の働きを助けたり、食べ物の味がよく分かったりします。</p>	<p>みそは、大豆にコウジカビと塩を加えて作ります。地方によって材料が違うので、全国に様々なみそがあります。みそ汁の具を変えることで、たくさんの味が楽しめます。</p>	<p>カチャトウは、イタリア語で、「肉師風の料理」という意味です。肉をトマトや玉ねぎなどの野菜と一緒に蒸し煮にして作られます。</p>
17	18	19	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>給食の1年間をふりかえてみよう!</p> <p>①しょくじのまえにはてをあらいましたか?</p> <p>②あいさつはきちんといえましたか?</p> <p>③みんなでたのしくたべることができましたか?</p> <p>④のこさずたべることができましたか?</p> <p>⑤あとかたづけはきちんとできましたか?</p> <p>いくつできたかな? できることをすこしずつふやしましょう。</p> </div>	
<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ヤンニョムチキン </p> <p>むぎごはん </p> <p>チャプチェ </p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶりのてりやき </p> <p>おひたし </p> <p>せきはん </p> <p>あおさじる </p>	<p>そつぎょうしき</p> <p>卒業式</p> <p></p> <p></p> <p>おめでとうございます</p>		
<p>ヤンニョムチキンとチャプチェは、韓国料理です。ヤンニョムチキンは、薬味や調味料を混ぜて作ったタレを鶏肉にかけたものです。チャプチェは、春雨の炒め物です。</p>	<p>せきはんは、昔からお祝いの時に食べられてきました。今日は赤飯と、三重県でとれた、香りのよい「あおさ」を使った汁物です。6年生の卒業をお祝いしましょう。</p>			