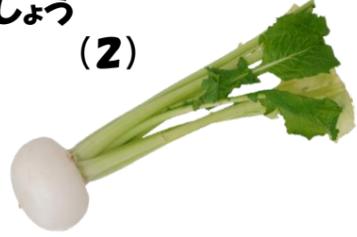
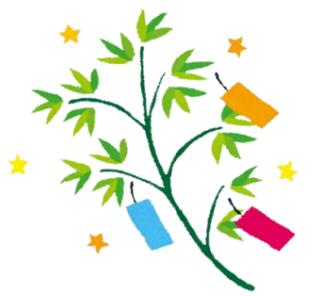
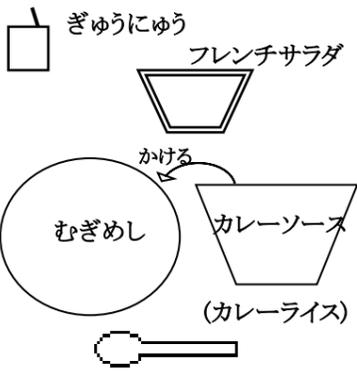
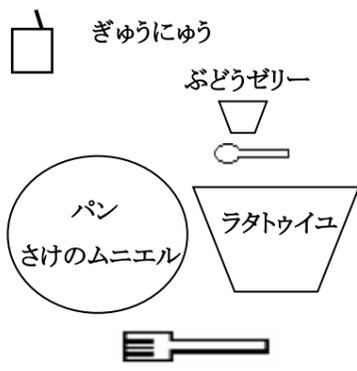
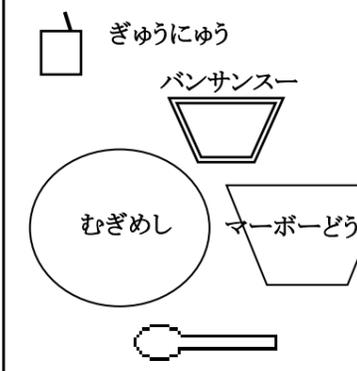
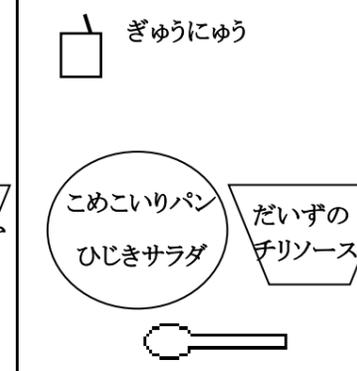
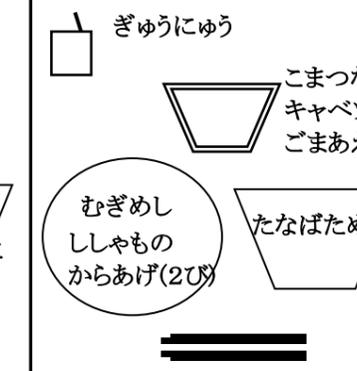
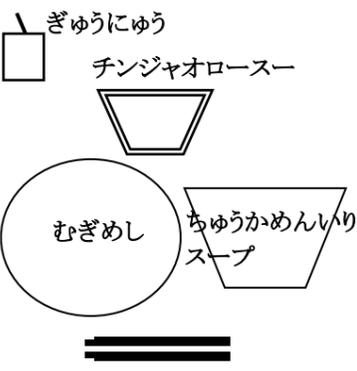
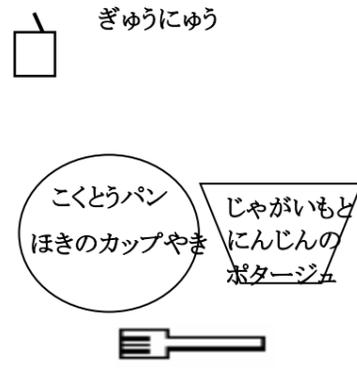
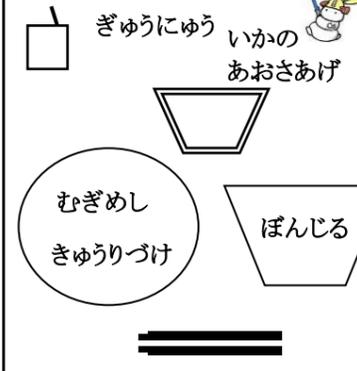
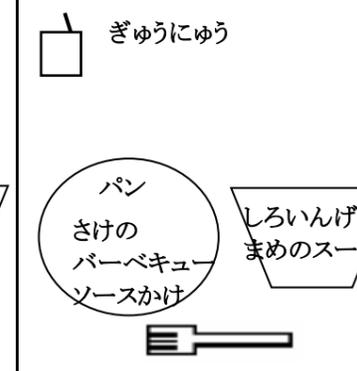
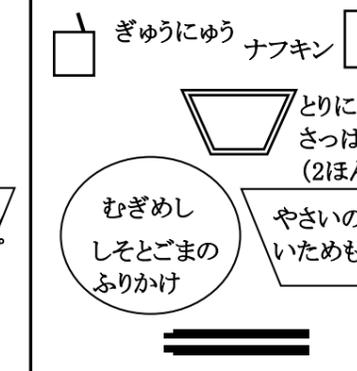
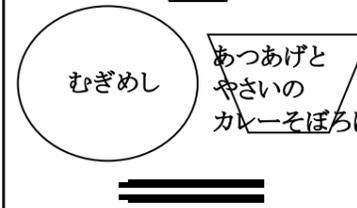


7月分給食もりつけ表

B 班

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>給食当番の人は、もりつけ表をよく見て上手にもりつけましょう。 【ピンクのしよつき】</p>  <p>【みどりのしよつき】</p> 	<p>夏野菜クイズ</p> <p>Q1. スッキーニはどれでしょう</p> <p>(1)  (2)  (3) </p> <p>Q2. 夏が旬の野菜はどれでしょう</p> <p>(1) 冬瓜(とうがん)  (2) はくさい  (3) だいこん </p>	 		
1	2	3	4	5
<p>ぎゅうにゅう フレンチサラダ</p> <p>かける</p> <p>むぎめし カレーソース (カレーライス)</p> 	<p>ぎゅうにゅう ぶどうゼリー</p> <p>パン さけのムニエル ラタトゥイユ</p> 	<p>ぎゅうにゅう バンサンスー</p> <p>むぎめし マーボー豆腐</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こめこいりパン ひじきサラダ だいずのチリソースに</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>むぎめし ししやものからあげ(2ひ)</p> <p>たなばためん</p> 
<p>カレーには、クミンやターメリックなど、いろいろなスパイスが使われています。カレーの色や香りの元になります。</p>	<p>今年、フランスのパリで、オリンピックが開かれます。ラタトゥイユは、夏野菜を煮込んだ、フランス料理です。給食では、ズッキーニやナス、トマト等の夏野菜を使います。</p>	<p>バンサンスーは、中国の料理です。「パン」は和える、「サン」は3種類、「スー」は糸のように細く千切りにするという意味があります。</p>	<p>大豆は、「畑の肉」とよばれ、肉や魚のように、体を作るたんぱく質が豊富です。豆腐やみそなど、様々な食品に加工されます。</p>	<p>今日は、七夕の行事食です。七夕には、そうめんを食べて健康を願う風習があります。給食の七夕麺は、冷麦を天の川に、オクラを星に見たてました。</p>
8	9	10	11	12
<p>ぎゅうにゅう チンジャオロースー</p> <p>むぎめし ちゅうかめんいりスープ</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>こくとうパン ほきのカップやま じゃがいもにんじんのポタージュ</p> 	<p>ぎゅうにゅう いかの あおさあげ</p> <p>むぎめし きゅうりづけ ぼんじる</p> 	<p>ぎゅうにゅう ナフキン</p> <p>むぎめし しそとごまのふりかけ しろいんげんまめのスープ</p> <p>とりにくのさっぱり(2ほん)</p> <p>やさいのいためもの</p> 	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>むぎめし しそとごまのふりかけ</p> 
<p>チンジャオロースーは、中国の料理です。「チンジャオ」はピーマン、「スー」は細く千切りにするという意味があります。</p>	<p>ほきは、クセがなく、淡白な味わいの白身魚で、食感はやわらかいのが特徴です。体を作るたんぱく質が豊富です。</p>	<p>盆汁は、夏野菜が入ったみそ汁で、お盆に食べられる三重県の郷土料理です。津市美里町の大島から作られた、美里みそを使います。</p>	<p>白いんげん豆は、いんげん豆の一種で、「手亡」とも呼ばれます。美しい白色を活かして、白あんの原料にも使用されます。</p>	<p>ごまには、白ごま、黒ごま、金ごまなどの種類があります。カルシウムや鉄分など、私たちの体に必要な栄養素が多く含まれています。</p>
15	16	17	<p>オリンピック開催国</p> <p>フランスの料理が出ます!</p>  <p>今年、フランスのパリでオリンピックが開かれます。給食では、7/2(火)にフランス料理の『ラタトゥイユ』が出ます! 『ポトフ』や『コロッケ(クロケツト)』なども、フランス発祥の料理です。</p>    <p>ポトフ コロッケ</p>	
<p>海の日</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>パン コーンサラダ ひじきのわふうスパゲッティ</p>  <p>ひじきには、歯や骨を作るものになるカルシウムが豊富です。また、食物せんいが豊富で、おなかの調子を整えます。</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごまずあえ やきのり</p> <p>むぎめし あつあげとやさいのカレーそばろに</p>  <p>焼きのりは、海そうを板状にして乾燥させ、焼き上げたものです。ビタミンやミネラル、食物せんいなど、栄養が豊富です。</p>		

こたえ: Q1. (3) Q2. (1) 冬瓜...夏に収穫し、冬まで保存できることからこの名前がつけました。