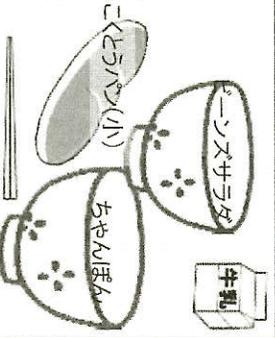
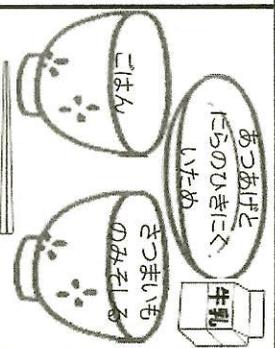
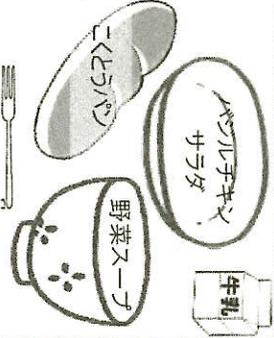
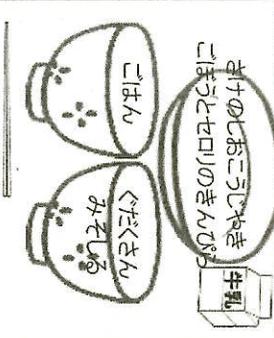
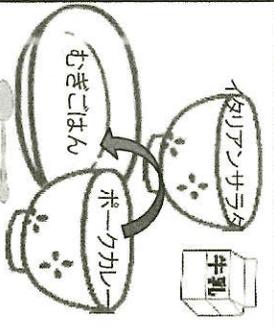


| げつ 月 | か 火 | すい 水 | もく 木 | きん 金 |
|-------------------|--------|---------|---------|---------|
| | | | 1 | 2 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| こどもの日 | | | | |
| ふりかえきゆうじつ 振替休日 | | | | |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 26 | 27 | 28 | | 30 |



さつま芋にはたくさんのビタミンCと食物繊維が含まれています。

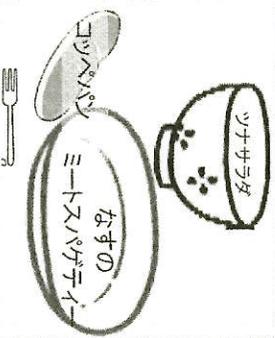
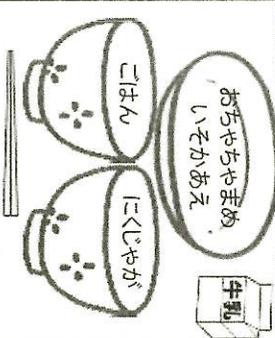
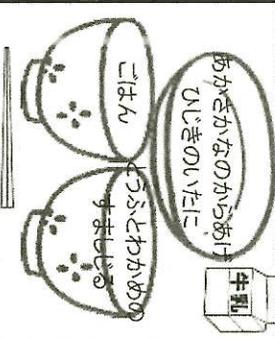
お肉が足りなくなったら、すばやく給食の準備を始めましょう！そして準備ができたらしずかに席について待ちましょう。



GWが終わりました。今日はみなさんの好きなカレーです。今日も元気に過ごしましょう

「ごうじ」とは、コウジカビという微生物を米や麦につけた物で、みそやしょうゆの造りにはかかせません。

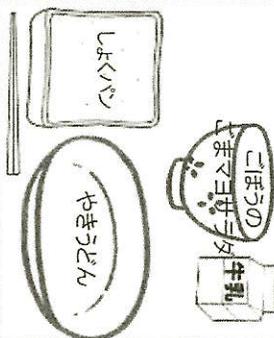
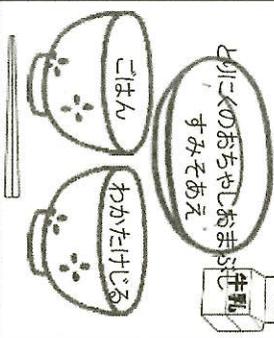
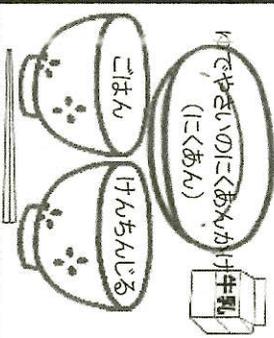
きょうのスープは、野菜がたっぷりです。野菜には、みなさんの体のちようしをととのえるはたらきがあります。



牛乳はたんぱく質やカルシウムを多く含んでいます。牛乳を飲むことで、骨を丈夫にすることができます。

お茶や豆には、きな粉にうれしの茶を混ぜて作りました。ほのかにお茶の香りがしますよ。

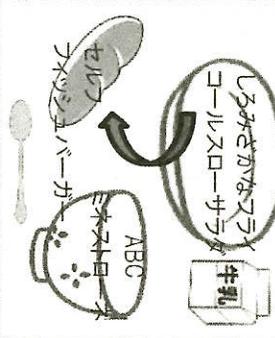
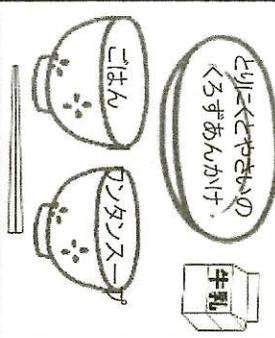
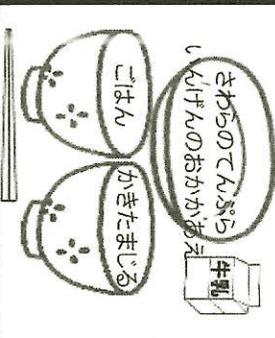
スパゲティは、イタリアの料理です。スパゲティという呼び名は、細いひもという意味の「スパゲット」からきています。



鶏ごはんにたんぱく質や鉄分が豊富です。鶏ごはんにたんぱく質を多く含むので、体を元気にすることができます。

みなさんが大好きなごぼうに、うれしの茶を混ぜて、かきました。家庭やお店によっても味が違います。みなさんのお家ではどんな味が好きですか？

うどん・ひやむぎ・そうめんは、麺の交差が通っただけで、作り方や材料はほとんど一緒です。



いんげんは5月が旬の野菜です。旬の野菜はおいしいだけでなく、栄養もたっぷり入っています。

「す」は、体の疲れをとったり、食べ物をさすりにくくする働きや、いろいろなよい働きがあります。

パンに煎ごサラダを挟んで食べてください。大きな口をあけて、しつかりとよく噛んで食べましょう。

塩は生きていくうえで欠かせない調味料です。しかし、食べ過ぎると高血圧になるので気を付けましょう。

ワカロニはたくさんの形があります。貝の形をしたものやちようちよの形をしたものもあります。

牛乳はたんぱく質やカルシウムを多く含んでいます。牛乳を飲むことで、骨を丈夫にすることができます。

牛乳はたんぱく質やカルシウムを多く含んでいます。牛乳を飲むことで、骨を丈夫にすることができます。

牛乳はたんぱく質やカルシウムを多く含んでいます。牛乳を飲むことで、骨を丈夫にすることができます。