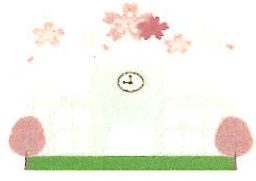




月	火	水	木	金
8 始業式 (弁当) 	9 かみつしま とんちゃん ごはん つみれじる 給食スタート 新学期の給食が始まります。 協力して準備をし、マナーを 守って食べましょう。	10 弁当	11 さんしよくナムル ごはん チャーシヤン 豆腐 チャーシヤン豆腐 チャーシヤン豆腐は、漢字で は「家、常、豆腐」と書きます。 中国では家庭でよく(常に)作ら れている豆腐料理です。	12 弁当
15 やさいの おかかいため ごはん ごもくまめ 豆 豆には、大豆や大福豆、ひよ こ豆、レンズ豆などいろいろあり ます。植物の種で1粒で栄養豊 富です。	16 ゆでぼしだいごんの あまずあえ さばのにつけ ごはん けんちんじる ゆで干し大根 ゆで干し大根は、秋から冬に かけてとれた大根を茹でて天日 干しすることで、うま味や甘みを 凝縮しています。	17 コールスロー しょうコッペパン スパゲティ ナポリタン 1年生給食 開始 今日から小学1年生の給食が 始まります。人気のスパゲティ ナポリタンです。これからもど うぞお楽しみに。	18 えだまめ サラダ ノンアレルギー プリン ごはん ポークカレー お祝いデザート 今日は、入学・進級のお祝い の気持ちをこめたデザートがあ ります。アレルギーを持っている 人も安心して食べることができ るプリンです。	19 はるやさいの いためもの スパイシーチキン やさいスープ こめごはん はるやさい 春野菜 春が旬の野菜のことを「春野 菜」といいます。今日の給食に は、キャベツ、たけのこ、アスパ ラガスを使っています。
22 たけのこごはんの ぐ いわしのうめに ごはん しらたまじる たけのこ たけのこは、春の味覚を代表 する食材です。竹の若い芽を 「たけのこ」として食べていま す。	23 きゅうりとほるさめ のすのもの りんご ごはん うまに はるさめ 春雨 春雨は、緑豆やじゃがいも、さ つまいもでんぷんを材料とし て作られる乾燥食品です。	24 ちゅうかいため シューマイ 小2こ、中3こ しょうコッペパン ちゃんぽん ちゃんぽん 長崎の郷土料理ちゃんぽん は、長崎でとれる海や山の幸が たっぷり入った料理です。全国 的にも有名です。	25 うらかみそぼろ たら柠檬に ごはん とうふの みそじる 浦上そぼろ 浦上そぼろは、長崎市浦上地 区で大切に伝えられている料理 です。きんぴらに似ていま すが、もやしを入れるのが特徴で す。	26 カラフルソテー ごはん ポーク ビーンズ ソテー 炒め物をさすソテーは、ジャン プや飛び跳ねるという意味のフ ランス語「ソテ」から名付けられ たとわれています。
29 しょうわ 昭和の日 	30 きゅうりとわかめ のすのもの ごまめ ごはん にくじゃが ごまめ ごまめとは、小さいいわしを、 しょうゆや砂糖で煮た料理で す。「田作り」ともいわれ、豊作を 願い、おせち料理にも登場しま す。	<div data-bbox="837 1691 1380 2139" data-label="Complex-Block"> <h3>給食当番の身支度チェック</h3> <ol style="list-style-type: none"> ①髪の毛は全部帽子に入れましょう ②マスクはきちんとつけましょう ③つめは短く切っておきましょう ④手は石けんできれいに洗いましょう ⑤清潔な白衣を身につけましょう  </div>		