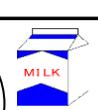
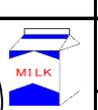
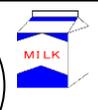
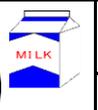
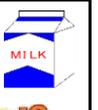
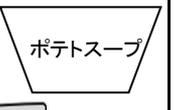
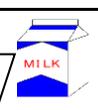
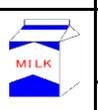
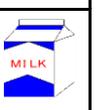
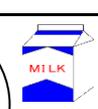
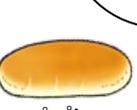
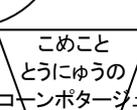
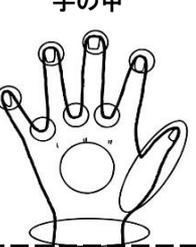
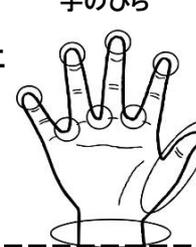


月	火	水	木	金
7	8	9	10	11
<p><b>始業式</b></p> 	<p>さんしよく ナムル</p>    <p>ごはん</p> <p>あつあげのちゅうかに</p>	<p>お弁当の日</p> <p>給食はありません</p>	<p>キャベツのひじきあえ</p>    <p>さばのにつけ</p> <p>ごはん</p> <p>しらたまじる</p>	<p>お弁当の日</p> <p>給食はありません</p>
	<p><b>給食スタート</b></p> <p>新学期の給食開始です。給食時間は、クラスみんなで協力しながら準備をして、マナーを守って食べましょう。</p>	<p><b>小松菜</b></p> <p>小松菜は、現在の東京都江戸川区の小松川という町で生まれました。町の名前から、小松菜という名前がつけられたそうです。</p>	<p><b>さば</b></p> <p>一年生の給食開始です。給食のさばは、長崎県で獲れたものを使っています。長崎県は、さばの漁獲量が日本一です。</p>	<p><b>パプリカ</b></p> <p>パプリカは、韓国、ニュージーランド、オランダなどから多く輸入されています。ビタミンCは、ピーマンの約2倍も多く含まれています。</p>
14	15	16	17	18
<p>きゅうりとわかめのすのもの</p>    <p>はっさく</p> <p>ごはん</p> <p>ちくぜんに</p>	<p>はるやさいのいためもの</p>    <p>ごはん</p> <p>ぶたじる</p>	<p>コールスロー</p>    <p>小コッパン</p> <p>スパゲッティ ナポリタン</p>	<p>かみつしま とんちゃん</p>    <p>ごはん</p> <p>とりごぼろ</p>	<p>いんげんのソテー</p>    <p>サーモンフライ</p> <p>ポテトスープ</p>
<p><b>八朔</b></p> <p>八朔は、1月半ばから4月頃が食べごろの果物です。広島県で偶然発見された、日本原産のみかんの仲間です。</p>	<p><b>春野菜</b></p> <p>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。</p>	<p><b>手をきれいに洗おう</b></p> <p>パンの日はパンを直接手でさわるため、手の汚れを口に入れないように食べる前の手洗いをしっかりおこないましょう。</p>	<p><b>上対馬とんちゃん</b></p> <p>上対馬とんちゃんは、豚肉と野菜を炒めて、みそ、しょうゆなどのタレで味付けをしています。上対馬でうまれた料理です。</p>	<p><b>食育の日：米粉パン</b></p> <p>コッパンは、小麦粉で作りますが、米粉パンは、小麦粉に米粉を混ぜて作ります。原料となる米は、長崎県産です。</p>
21	22	23	24	25
<p>きゅうりのしそあえ</p>    <p>いわしのしょうがに</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめじる</p>	<p>かいそう サラダ</p>    <p>おいおいデザート</p> <p>ごはん</p> <p>チキンカレー</p>	<p>あおまめと エリンギのいためもの</p>    <p>パン</p> <p>ちゃんぽん</p>	<p>やさいのごまあえ</p>    <p>とりのからあげ</p> <p>ごはん</p> <p>すいもの</p>	<p>いんげんと ツナのソテー</p>    <p>オレンジ</p> <p>コッパン</p> <p>だいずとウインナーのトマトに</p>
<p><b>いわし</b></p> <p>青魚の中でもDHAやEPAと呼ばれるあぶらがたくさん入っています。生活習慣病を予防してくれる働きがあります。</p>	<p><b>お祝いデザート</b></p> <p>新しいクラスでの給食は慣れましたか。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。</p>	<p><b>ちゃんぽん</b></p> <p>長崎の郷土料理であるちゃんぽんは、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。</p>	<p><b>わかめ</b></p> <p>わかめは、大きく葉、茎、根に分けることができますが、私たちがわかめとして食べているのは、葉の部分です。今日の吸い物に入っています。</p>	<p><b>大豆</b></p> <p>大豆は、たくさんある豆の中でも、「畑の肉」と呼ばれるほど、たんぱく質が多く含まれています。</p>
28	29	30	<p>きゅうしよくまえ</p> <p><b>給食前は、手をきれいに洗いましょう!</b></p> 	
<p>ビビンバどんのぐ (やさい) (にく)</p>    <p>ごはん</p> <p>トック</p>	<p><b>昭和の日</b></p> 	<p>やさいソテー</p>    <p>タラのレモンづけ</p> <p>コッパン</p> <p>こめこととうにゅうの コーンポタージュ</p>	<p><b>手の甲</b></p> 	<p><b>手のひら</b></p> 
<p><b>よくかんで食べよう</b></p> <p>トックは、米粉で作られた韓国のおもちです。のどに詰まらせないように、よくかんで食べましょう。</p>		<p><b>たら</b></p> <p>たらは「たらふく」食べることから「たら」という名前がついたと言われています。身が雪のように白いことから、漢字では「魚編に雪」と書きます。</p>	<p>洗い残しやすいところに気をつけましょう。</p>	