

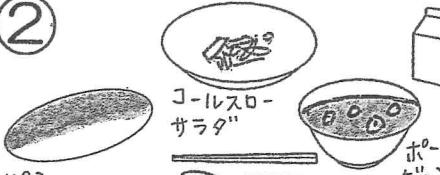
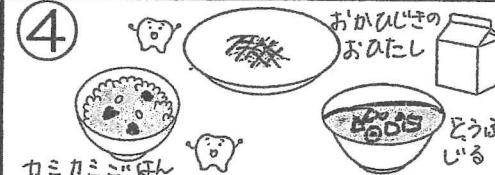
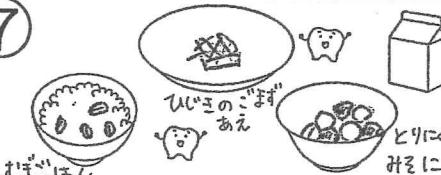
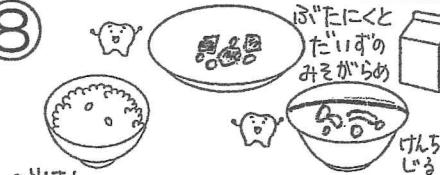
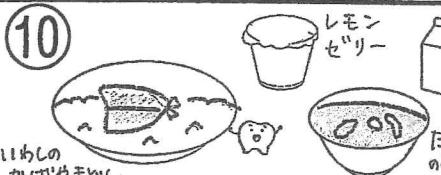
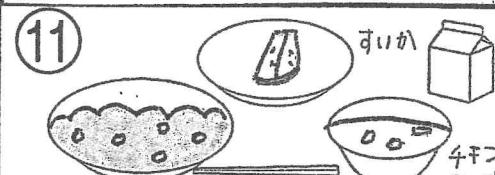
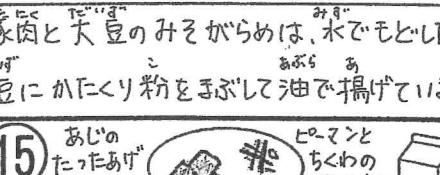
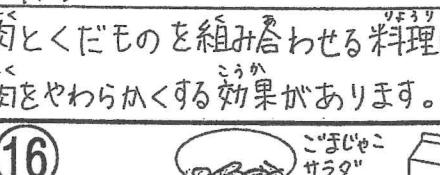
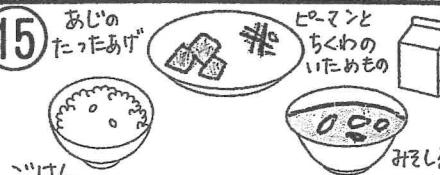
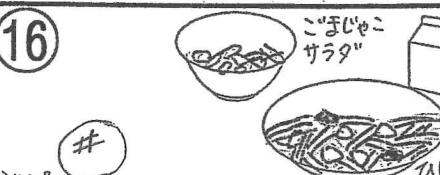
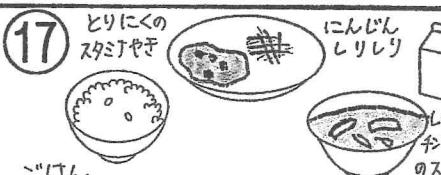
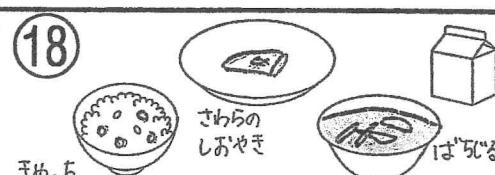
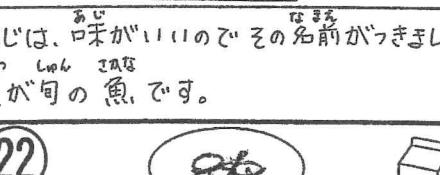
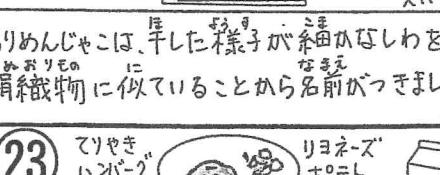
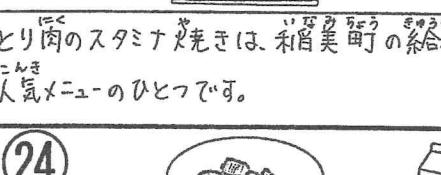
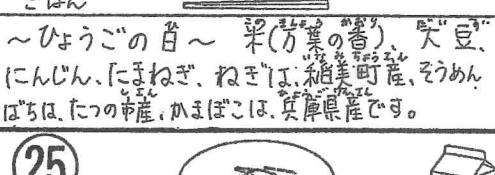
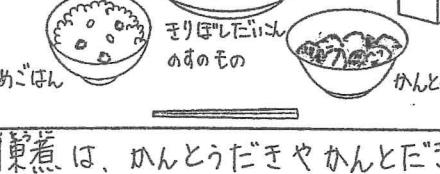
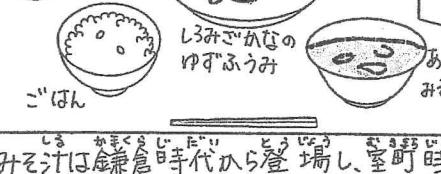
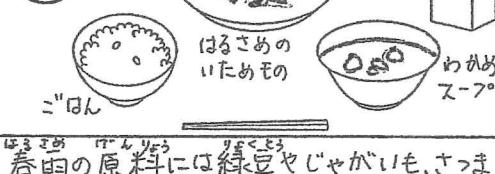
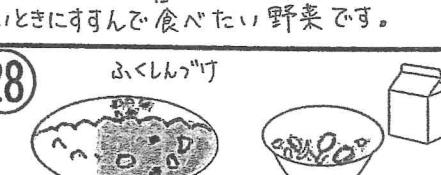
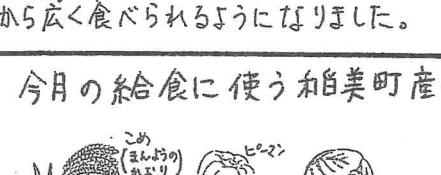
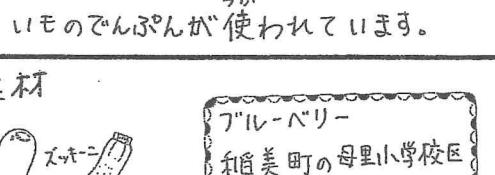
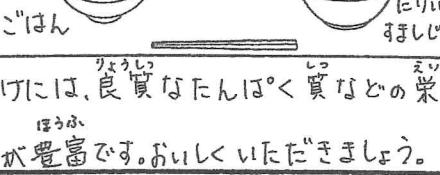
6月のきゅうしょくこんだてひょう

令和3年 

- ◎ おはしは毎日持ってきましょう。
- ◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稻美町学校給食運営委員会

6月の給食費
天満南小・天満東小
22回 5,654円

火よう	水よう	木よう	金よう
①  ごはん やさしの ゆずふうみ じゃがいもと ベーコンの いために	②  パン コーレスローサラダ ポーチビーンズ	③  ごはん さかなのは やさいあんかけ ワンタンスープ	④  カミカミごはん おかひじきのおひたし とうふじる
月よう			6月4日から10日は、「歯と口の健康週間」。給食では、かみかみメニューをとり入れています。(歯の行です)
⑦  むぎごはん ひいきのこあえ ヒトリの みそに	⑧  ごはん ぶたにくと だいじの みそがらめ けんちんじる	⑨ 小1年1本 小2~6年2本  ヒトリにくの オレンジソースに トマトヒ たまごの スープ	⑩  レモンゼリー いわしのかばやきどん たまごのみそ汁
かむことの交文果は、「消化を助ける」、「歯の健康のはたらきをよくする」などがあります。			魚弱の漢字の由来は、他の魚に食べられる弱い魚という意味があります。
⑪  カレーピラフ	⑫  ごはん すいか チキンスープ	⑬  肉とくだものを組み合わせる料理には 肉をやわらかくする効果があります。	すいかは英語でウォーターメロンといわれるぐらいい水分とミネラルがたくさん含まれています。
⑭  ごはん ぶたにくと あつあげの みそいのため スープ	⑮  ごはん ピーマント ちくわの いためもの みそ汁	⑯  あんぱん ごまじやこ サラダ ひじき スパイシー	⑰  ヒトリの スタミナ焼 にんじん レリリ のスープ
みそは、蒸した大豆にこうじと塩を加えて発酵させたもので、こうじの違いで種類があります。			ヒトリのスタミナ焼は、稻美町の糸合食の人気メニューのひとつです。
⑱  まめごはん さわらの しおやき ばかじる	⑲  ごはん へひょうごの 豆(万葉の香) 大豆 にんじん、にまねぎ、ねぎによる稻美町産、そめん はちは、たつの市産、かまぼこは、兵庫県産です。	⑳  うめごはん もりぼしの のすのもの かんどうに	㉑  ごはん じりめんじやこ のスープ
なすには、体の熱を下げる働きがあります。 暑いときにすくんで食べたい野菜です。			㉒  まめごはん はるさめの いためもの わかめ スープ
㉓  うめごはん てりやき パン	㉔  ごはん じゆみごれひの ゆずふうみ あぶぬ みそ汁	㉕  ごはん みそ汁は金兼倉時代から登場し、室町時代から広く食べられるようになりました。	㉖  ごはん 春雨の原料には緑豆やじゃがいも、さつまいものでんぷんが使われています。
㉗  カレーライス ハムサラダ	㉘  ごはん しぶざり こまつな おひにし ましらじる	㉙  パン あわじ玉ねぎコロッケ フレーベリー ミネストローネ	㉚  ごはん 今月の給食に使う稻美町産の食材
日本のカレーはインド生まれ、イギリス育ち!大正時代に今のカレーになりました。			㉛  フレーベリー 稻美町の母里小学校区で栽培されたものを給食はじめに使います。 日の働きをよくするアントシアニンが多く含まれています。
㉛  ごはん さけには、良質なたんぱく質などの栄養が豊富です。おいしくいたたきましょう。	㉜  ごはん あまくて、やわらかくておいしくと全国で有名な「あわじ玉ねぎ」たっぷりのコロッケです。		