

7月 1日 (月)

はっ こう にゅう
発酵乳

はっこうにゅう ギョウにゅう にゅうさんきん はっこう
発酵乳は、牛乳を乳酸菌で発酵
させてつくります。

はっこうにゅう おお ふく
発酵乳に多く含まれる
カルシウムには、強い歯や
ほねをつくるはたらきがあ
ります。



きょうのこんだて

こくとうパン(1/2)
ぎゅうにゅう
ポークトマトスパゲッティ
グリーンアスパラガスのサラダ
はっこうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) こくとうパン、スパゲッティ、 オリーブあぶら、さとう、あぶら
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぶたにく、ベーコン はっこうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、トマト、 グリーンピース、にんにく、 グリーンアスパラガス

クイズ1 次の3つのうちで、牛乳からつくられていないものが1つあり
ます。それはどれでしょう。
①チーズ ②アイスクリーム ③とうふ

一口メモ

がっ にち か ねんせい ならづけ
○6月25日(火)に4、5年生が奈良漬のぞうてい
式を行いました。(株)飛鳥の方々が来られて
昨年、なかよし畑で収穫した玉造黒門越瓜を
一年かけて奈良漬にいただきました。昨年は、
しゅうかくりょう すく ならづけ
収穫量が少なく奈良漬は、53パックとちょうど
4、5年生の人数分でした。



で き あ
出来上がっ
たら奈良漬に
シールを
は
貼りました。



ならづけ た かた うえ ならづけ
奈良漬のおいしい食べ方として、クラッカーの上にクリームチーズと奈良漬のせた
カナッペもいただきました。

さいご ことし はたけ さいばい たまつくりくろもんしろり み おお
最後に、今年もなかよし畑で栽培している玉造黒門越瓜は、実を大きくするために、
め つんでいくことと野菜の水分は60%と多いので、水を多くあげることを教えて
いただきました。

きょう きゅうしょく しゅん
○今日の給食は、旬のトマトとグ
リーンアスパラガスを使用しています。



トマト	福井県	にんにく	青森県	グリーンピース(冷)	アメリカ
たまねぎ	佐賀県	グリーンアスパラガス	長崎県	ベーコン	デンマーク

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ③