

6月17日（水）



きょうのこんだて

パン（いちごジャム）
ぎゅうにゅう
けいにくのカレーマヨネーズやき
てぼまめのスープ
さんどまめとコーンのサラダ

き	おもにエネルギーのもとになる パン、いちごジャム じゃがいも、さとう、マヨネーズ オリーブあぶら
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう けいにく、ベーコン、てぼまめ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる にんじん、パセリ、さんどまめ にんにく、たまねぎ、コーン

一口メモ

クイズ 13

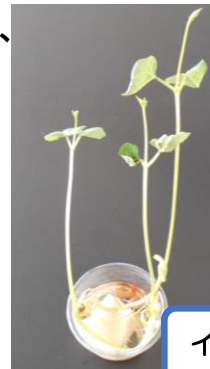
給食のベーコンは何の肉から作られているのでしょうか。

- ① 鶏肉 ② 牛肉 ③ 豚肉

ねんせい り か しょくぶつ はつが せいちょう がくしゅう
○5年生が理科の「植物の発芽と成長」の学習で、

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。

インゲンマメとトウモロコシの発芽実験をしました。インゲンマメもトウモロコシも実は、タネなので、水をふくんだ脱脂綿の上に置いておくと、芽がでてきます。



インゲンマメ



トウモロコシ

きのう　ねんせい　ばたけ　はつが
昨日、5年生がなかよし畑に発芽したインゲン

マメとトウモロコシを植えました。

たくさん「いんげんまめ」が収穫で

きるといいですね。

きょう きゅうしょく
○今日の給食のスープにも

「てぼまめ」という豆が入っています。



てぼまめもいんげんまめのなかまです。白い豆です。豆は、たねなので、発芽するための栄養をたくさんもっています。豆をしっかりと食べると体に必要なミネラルや食物せんいがしっかりとれるので家でも豆をすすんで食べましょう。

てぼまめ

てぼまめ

【おまけクイズ】 7月の給食に出る豆料理は、どれでしょうか。

- ① おおふくまめ 大福豆 ② まめ とら豆 ③ まめ うずら豆



じゃがいも	熊本県	たまねぎ	愛媛県	パセリ	長野県
にんじん	長崎県	さんどまめ	鹿児島県	にんにく	青森県

ごみの分別 ☐ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③ おまけクイズの答え：①