

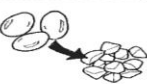
10月11日(月)



ツナ大豆そぼろは、ツナと大豆、しょうがをいためて作ります。ごはんによく合うように、砂糖やしょうゆなどで味つけしています。

体をつくるもとになるたんぱく質やカルシウム、鉄を含むおかずです。

今日の給食には、食べやすくしたひきわり大豆を使っています。



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
ぶたにくのねぎしょうゆやき
ふきよせに
ツナだいずそぼろ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん さとう、さといも 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、ツナ(かん) だいず、けずりぶし
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にんじん しろねぎ、しょうが れんこん、さんどまめ しめじ

クイズら 給食でひきわり大豆を使っている料理は、どれでしょうか。

① マーボーどうふ ② キーマカレーライス ③ タンタンめん

一口メモ

今年度初めての児童朝会を運動場で行いま

した。校長先生とも対面であいさつができました。

校長先生のお話は「秋の七草」について

です。春の七草は、正月が終わって1月7日に

食べる「七草がゆ」で有名です。秋の七草は、

春の七草と違って食べるよりも、花を見て楽しめます。秋の七草は「萩、尾花(すすき)、

葛、撫子、女郎花、藤袴、桔梗」です。秋の七草の覚え方で、七草の頭文字を合わせ

た「おすきなふくは」というのがあります。みなさんも覚えてみませんか。

今日から1週間栄養教諭になるために3名の方が実習に来られます。児童朝会であい

さつされました。基本は、1年2組、2年2組、3年

2組のみなさんといっしょに過ごします。今週は、

社会見学や遠足があるので、4年生と5年生の

みなさんとも過ごす日があるので、よろしくお願いします。

します。

今日の給食の「ふきよせ煮」は、数種類の野菜などをいりよく盛り合わせた料理に

つけられる「和食」の名前です。秋の料理です。給食では、しゅんのさといも、れんこん

しめじを使っています。

さといも	愛媛県	にんじん	北海道	しょうが	高知県
たまねぎ	兵庫県	れんこん	徳島県	白ねぎ	北海道

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②

