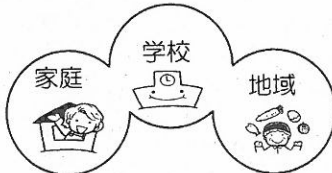


| 1   | 2   | 3   | 4  | 5  |
|---|---|---|--|--|
| ・コッペパン<br>・チョコクリーム<br>・ぶどうゼリー<br>・牛乳                              | ・コッペパン<br>・チョコクリーム<br>・ぶどうゼリー<br>・牛乳            | ・食パン<br>・スライスチーズ<br>・ブルーベリーゼリー<br>・牛乳                     | ・食パン<br>・スライスチーズ<br>・ブルーベリーゼリー<br>・牛乳            | ・黒コッペパン<br>・ツナマヨ<br>・かんきつゼリー<br>・牛乳        |
| ・黒コッペパン<br>・ツナマヨ<br>・かんきつゼリー<br>・牛乳                               | ・ナン<br>・いちごジャム<br>・ヨーグルト<br>・牛乳                 | ・ナン<br>・いちごジャム<br>・ヨーグルト<br>・牛乳                           | ・米粉入りコッペパン<br>・ブルーベリージャム<br>・りんごゼリー<br>・牛乳       | ・米粉入りコッペパン<br>・ブルーベリージャム<br>・りんごゼリー<br>・牛乳 |
| ・コッペパン<br>・ツナマヨ<br>・ぶどうゼリー<br>・牛乳                                 | ・ナン<br>・いちごジャム<br>・ヨーグルト<br>・牛乳                 | ・黒コッペパン<br>・南瓜ひき肉サントフライ<br>・かんきつゼリー<br>・牛乳                | ・食パン<br>・スライスチーズ<br>・白身魚フライ<br>・ブルーベリーゼリー<br>・牛乳 | ・米粉入りコッペパン<br>・鶏肉のハーブ焼き<br>・りんごゼリー<br>・牛乳  |
| <b>22 平和の日</b><br>梅干し<br>焼きたんぽ<br>大根めし<br>小麦ごはん<br>小豆汁            | <b>23</b><br>小麦ゼリー<br>春巻き<br>チンジャオのスープ<br>小麦ごはん | <b>24</b><br>オムレツ<br>小麦ごはん<br>小型パン<br>揚げたんぽ<br>小麦汁        | <b>25</b><br>トシウオのからあげ<br>小麦ごはん<br>昆布汁           | <b>26</b><br>キヤバツのソテー<br>カミカミカレー<br>小麦ごはん  |
| <b>29</b><br>ハンパノ<br>アツマシメシ<br>スライスチーズ<br>食パン<br>ミネストローネ<br>小麦ごはん | <b>30</b><br>さくらゼリー<br>鶏肉の揚げ煮<br>小麦ごはん<br>豆乳汁   | 今月は簡易給食のため十分な栄養が満たされていません。<br>家庭での食事で野菜をしっかり食べるよう心がけましょう。 |  |  |

学校給食は「健康で豊かな学校給食支援事業」により、県・市・JAグループの一部助成金を受けています。

6月は「食育月間」です



食育は生きていく上の基本になるものです。食に関する正しい知識や選択する能力を取得し健康に生きていくための食生活を実践することができるよう、学校では食育に取り組んでいます。地域や家庭と連携して進めることが大切です。ご家庭でのご理解、ご協力をお願いいたします。



伝えよう日本の味

「平和の日」

毎年6月22日は各務原市の平和の日です。1945年6月22日に各務原空襲があり多くの人が亡くなったことから、戦争体験を語り継ぎ平和について学ぶ日として制定されました。学校給食では戦時中の食事を体験し、食と平和について考える日としています。

今月の食材「梅干し」

6月に収穫される梅の実から作られる梅干しは昔から伝わる保存食です。酸っぱく塩辛いので苦手な人もいるかもしれませんが、梅干しを細かく刻んで料理に加えるとおいしくたべられます。

梅干しは腐りにくく細菌の繁殖を抑える力があるため、昔からおにぎりやお弁当の食材としてよく使われています。

温度 (60℃まで)  
 湿度 (高いほど)  
 栄養 (水でもよい)

**食中毒に注意しましょう**

注意

食中毒を防ぐために・・・

新鮮なものを食べる

きちんと手洗い

十分火を通す

ふきんまな板消毒

その場で食べきる

冷蔵庫の過信注意

いたんだものは食べない

換気をして清潔に