مل	加	7年度	<u>)</u>		<u> </u>	<u> </u>	<u> ۱۰</u>	<i>- [</i>	ひたくひょう	きよかわむらがっこうき	<u> きゅうしょくセンター</u>
	曜	こくがてめい	のみも		エ たんり はり	÷ £		えんぶ	あかのしょくひん	みどりのしょくひん	きいろのしょくひん
	曜日	こんだてめい	もの	校	#		a /	が ん g	からだをつくる たべもの	からだのちょうしをととのえる たべもの	エネルギーのもとになる たべもの
		ミックスピラフ			13 18.					にんじん ミックスベジタブル	こめ
1		だいこんツナサラダ	牛乳							だいこん きゅうり	ごまドレッシング
		ポトフ たけのこごはん					27. 6 2.			たまねぎ セロリ いんげん にんじん ブロッコリー ★こまつな	じゃがいも こめ むぎ
2		たけのここはん かつおカツ ブロッコリーのおかかあえ	牛乳.							たけのこ	CW 63
		かきたまじる かしわもち								ねぎ	かしわもち
		ごはん ふりかけ							ぎゅうにゅう ふりかけ	にんじん ★こまつな	こめ
7		にくじゃが	牛乳								あぶら じゃがいも
		<u>のりずあえ</u> あげパン(レモネード)			07 33.				ツナフレーク きざみのり ぎゅうにゅう	もやし にんじん ブロッコリー トマト	さとう パン レモネード グラニューとう
8		スペインふうオムレツ はなやさい	牛乳.								あぶら イタリアンドレッシング
		ミネストローネ	1 30						とりにく	にんにく たまねぎ	じゃがいも マカロニ
		ぶたにくとブロッコリーのペペロンチーノ		幼 5	13 20.	7 2	22.9 1.	. 6	ぎゅうにゅう ぶたにく	にんじん ブロッコリー	スパゲッティ
9		ぎゅうにくコロッケ	牛乳						ぎゅうにくコロッケ	12,012 1 22,0 20 720.122	あぶら
		<u>キャベツのごまドレあえ</u> ごはん					35.0 2.		ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん ★こまつな	ごまドレッシング こめ
12	月	とりのあまからあげ もやしのナムル	牛到.							もやし	あぶら こむぎこ かたくりこ
'-	′ ′	こうやどうふのみそしる	1 30						こうやどうふ あぶらあげ みそ		ごま ごまあぶら
		ごはん							ぎゅうにゅう	ピーマン あかピーマン にんじん	こめ
13		チンジャオロース	牛乳						ぶたにく		さとう ごまあぶら かたくりこ
		<u>はるさめスープ</u> ごもくうどん			98 34. 13 22.					たまねぎ	あぶら はるさめ めん
14	Jk	<b>ころく ノこん</b> ちくわのいそべあげ(幼:1こ 小:2こ 中:3こ)	牛乳.							にんじん ★こまつな だいこん ねぎ	あぶら こむぎこ
' '	,,,	こんにゃくのおかかに	1 30						けずりぶし	こんにゃく いんげん	さとう
		ぶどうパン		幼 5	14 23.	7 1	18.0 1.	. 5	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	パン
15	木	じゃがいものミートグラタン	牛乳							たまねぎ しめじ	じゃがいも マカロニ
		<u>やさいスープ</u> チキンカレー					27.6 2.		とりにく ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん	あぶら こめ じゃがいも
16		かいそうサラダ	牛乳						とりにく		あぶら カレールウ さとう
'		デザート	1 30						かいそうサラダ	きゅうり とうもろこし れいとうみかん	
		ごはん							ぎゅうにゅう	にんじん	こめ
19	月	あじフライ こふきいも とんじる	牛乳		05   28. 17   37.				あじフライ あおのり ぶたにく	だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	あぶら
		ごはん ふりかけ							ぎゅうにゅう ふりかけ	にんじん	こめ
20	火	ちくぜんに	牛乳	小 6	40 30.	1 1	17. 2 2.	9		いんげん ごぼう たけのこ こんにゃく	
		あつやきたまご		中 8	32 39.	1 2	22.4 3.	. 6	あつやきたまご	ほししいたけ	
21		チャーハン	4-101						ぎゅうにゅう	にんじん にら	こめ
21		あげぎょうざ(幼:1こ 小:2こ 中:3こ) ぱいたんスープ	十孔						やきぶた いりたまご ぎょうざ とりにく なると	ねき クリンピース  キャベツ きくらげ	あぶら はるさめ ぱいたんスープ
		きのこスパゲッティ					20.1 1.		ぎゅうにゅう ぶたにく	にんじん	スパゲッティ
22		ハンバーグ	牛乳	小 6	24 31.	4 2	23.6 2.	. 3	ハンバーグ	にんにく たまねぎ エリンギ しめじ えのき	
		ビーンズサラダ デザート							だいず ヨーグルト	えだまめ きゅうり とうもろこし	あぶら さとう
22	소	ごはん ハヤシシチュー	はっこう		20 18.		12. 7 1. 14. 9 1.		はっこうにゅう	にんじん ブロッコリー	こめ <b>★</b> じゃがいも
23	並	フレンチサラダ	にゅう		96 28 <b>.</b>		14.9 1. 19.4 2.		ぶたにく	にんにく たまねぎ キャベツ とうもろこし	さとう ハヤシルウ フレンチドレッシング
		<u></u> わかめごはん							ぎゅうにゅう たきこみわかめ		こめ むぎ
26		さばのみそに	牛乳							だいこん ねぎ こんにゃく	
		きのこいりけんちんじる			90 32.		25.6 2.			しめじ えのき ほししいたけ	あぶら
27		ごはん ふりかけ すどり	牛乳		+				ぎゅうにゅう ふりかけ	にんじん ピーマン ★こまつな	こめ <b>★</b> じゃがいも
21	<i>X</i>	すとり ナムル	十孔		56 27 <b>.</b>		18. 0 1. 23. 4 2.		とりにく	しょうが たまねぎ たけのこ ほししいたけ もやし	ごま ごまあぶら
-		<u>, ムル</u> いろどりやさいのカレースパゲッティ							ぎゅうにゅう ウインナー	にんじん ピーマン あかピーマン	スパゲッティ
28		アメリカンドック	牛乳	小 6	60 20.	6 2	23.4 2.	. 0		たまねぎ きパプリカ	あぶら
		バナナいりミックスゼリー					30.4 2.			パイン ナタデココ バナナ	みかんゼリー
20	+	くろパン	<b>小</b> 珂						ぎゅうにゅう	にんじん	パン
29	小	メンチカツ ペンネのソテー コーンクリームスープ	牛乳						メンチカツ ぶたにく とりにく	にんにく たまねぎ クリームコーン とうもろこし	あぶら マカロニ ★じゃがいも コーンスープ
		<u>コーククケームスーク</u> ごはん					16. 2 2.		ぎゅうにゅう	にんじん ★こまつな	こめ
30		ひきにくとあつあげのもやしいため	牛乳	小 6	22 27.	1 1	19.1 2.	. 6	とりにく あつあげ とうばんじゃん	にんにく しょうが もやし ねぎ	あぶら さとう かたくりこ
	<u> </u>	きりぼしだいこんのみそしる	L	中 8	09 35.	2 2	24.8 3.	. 3	あぶらあげ みそ	たまねぎ きりぼしだいこん	★じゃがいも

\*なお、ぶっしのつどうにより、こんだてをいちぶへんこうすることがあります。★は、じばさんです。

### 口だけでも食べてみよう!

食品には、いろいろな影響素が含まれています。食品によって べくしないで、いろいろなものを食べてほしいと思います。すぐに好きになれなくても、まずは一口食べてみましょう。

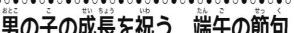
# 『食べられない』こともある。

ッ 好ききらいで「食べない」のではなく、人によっては「食べられない」 「食べてはいけない」ものがあります。

それは、食物アレルギーや信仰している宗教上の理由などによります。 これらは好き嫌いとは違いますので覚えておいてください。



### 5月5日は【こどもの日】



われていた菖蒲が「勝負」などの言葉に通じることから、勇ましさの象徴 となり、男の子の祭りへとかわっていきました。

た。 端午の節句には、こいのぼりを掲げて、武者人形を飾り、ちまきや、カ しわもちを食べる習わしがあります。





みなさんは、食べ物の好ききらいがありますか? わたしたちは、食べるこ とで、冷を探ったり活動したり成長したりしています。毎日を元気にすごすた めにも、好ききらいをしないで残さず食べるようにしましょう。

### 4月の給食で使用した物資の産地



# **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

## 年齢が上がるにつれて 食べられるようになる!?



幼い頃は苦手でも、 成長して食べられる ようになるというこ とがよく覚られます。 これは日常的に味や

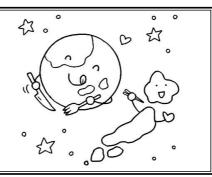
においなどを経験し、くりかえし食べることで食べ慣れていく ためと考えられます。

物資名	産地名	物資名	産地名
大根	千葉県	ピーマン	茨城県
人参	徳島県·鹿児島県	キャベツ	愛知県
もやし	栃木県	きゅうり	群馬県
小松菜	茨城県·埼玉県	白菜	茨城県
生姜	高知県	にら	栃木県
葱	千葉県	にんにく	青森県
じゃが芋	北海道	鶏肉	岩手県
玉葱	北海道	豚肉	清川村
蓮根	茨城県	米	山形県·青森県
ごぼう	青森県		

### Q. 栄養のバランスがとれていれば好ききらいが あってもよいのでは?

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*** 

※養バランスの節からいえば、簡じ栄養素 が含まれた食べ物を食べていれば問題はあり ません。ただし、日本には地域色豊かな地場産物や郷 上料理があり、世界にはさまざまな料理があります。 み、食の幅を広げることができます。



### 家族で食事をしよう

家族と一緒に食べると、コ ミュニケーションを図りながら <sup>たの</sup> 楽しく食べることができ、規則 **症しい齢簡に食べられたり、榮** えん 養バランスのよい食事が食べら れたりするなど、よい点がたく さんあります。家族で食事をす る時間を増やしませんか?

☆5月17日(土)は宮ヶ瀬中学校の体育祭、24日(土)は緑中学校の体育大会です☆

# で力を出すために大切なこと

早起き





ない。 体調をととのえるために、規則正しい生活をして、 しまうと、脳のエネルギー源が不足してしまい、判断 力や意欲の低下が起こります。また、麓れを鎌やかに 回復させるためには、睡眠も大切です。白頃から草起



うだ。 力を発揮するためには、 好ききらいなく、栄養バ ランスのよい食事を3管 ·つかり養べましょう。 多くの食品を組み合わせ て食べるといろいろな栄 養素をまんべんなくとる ことができます。



運動中の水分補給は、少量をこまめに とるように心がけましょう。

