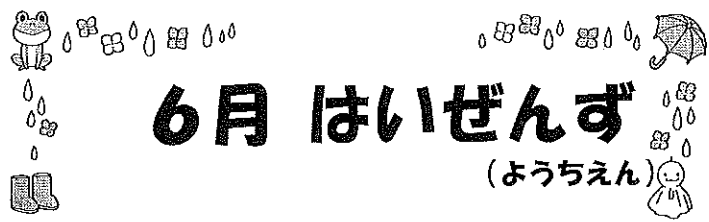
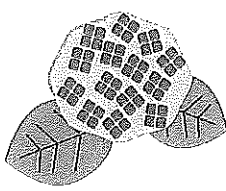
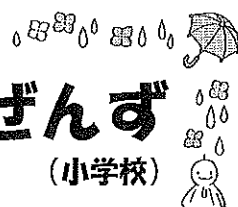
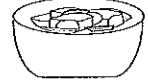
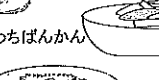
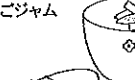
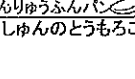
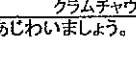
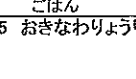
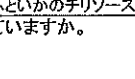
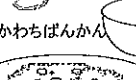
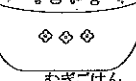
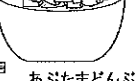
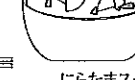
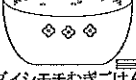
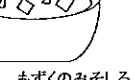
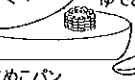
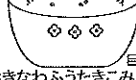
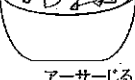
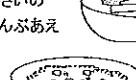
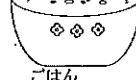
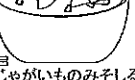
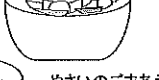
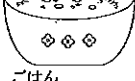
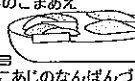
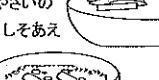
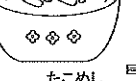
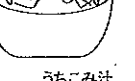
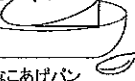
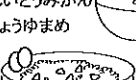
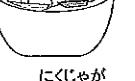
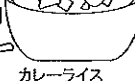
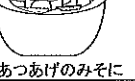
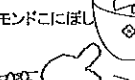
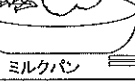
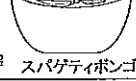
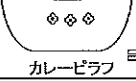
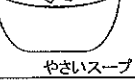
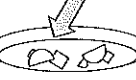
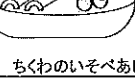
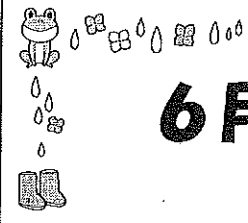


げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
 6月 はいぜんず (ようちえん) 				
5 6月4日から10日は、「はとくちのけんこうしゅうかん」です。 さかなのうめしそあげ アスパラガスのごまあえ ごはん ふしめんじる	6 「ぼうしゅ」は、いねのたねをまくじのめやすになります。 いんげんとしめじのたまごじ かわちばんかん じゃこめし ごぼうとぎゅうにくのにも	7 せつけんをつかって、てをあらいましょう。 キャロットサラダ いちごジャム ぜんりゅうふんパン クラムチャウダー	1 だいごんは、ほすことでさらにおいしくなります。 ひじきとあつあげのふくめに きりぼしだいごんのはりはりづけ ごはん さばのみそに	2 6がつはよくいくげっかんです。 とうふのごもくあげ きゅうりのとさづけ ごはん なすのみそる
12 にらには、からだのつかれをかいふくしてくれるえいようそがふくまれています。 ぎゅうにくとキャベツのやきにくソースいため ごはん にらたまスープ	13 じょうずにもりつけるとしょよくがましますね。 チキンなんばん ゆでやさい マヨネーズタイプドレッシング だいしモチむぎごはん もずくのみそる	14 しゅんのとうもろこしをあじわいましょう。 チリドッグのぐ ゆでとうもろこし こめこパン えいじマカロニ入りスープ	8 いためものは、つよびでいためてつくります。 バナナ じゃがいものソー ごはん とうふといかのチリソースに	9 よくかんでたべると、からだにいいことがたくさんあります。 かみかみてんぷら かわちばんかん むぎごはん あぶたまどんぶり
19 「あじのさんばい」というきょうどりょうりをしていますか。 こうやとうふのたまごじ やさいのごまあえ ごはん こあじのなんばんづけ	20 かがわでは、たうえがおわるころにたこめしをたべるふうしゅうがあります。 とりにくのてりやき やさいのしそあえ たこめし うちこみ汁	21 きょうは1ねんのうちでもっともひるのじかんがながい「げし」のひです。 グリーンサラダ きなこあげパン とりにくとじゃがいものトマトに	15 おきなわりょうりをしていますか。 ゴージャンブル れいとうパン おきなわふうたきこみごはん アーサーじる	16 しよつきをじょうずにもって、マナーよくたべましょう。 さわらのごまだれかけ やさいのこんぶあえ ごはん じゃがいものみそる
26 すいぶんは、しょくじからもとることができます。 ピピンバ みかんゼリー 麦ごはん わかめスープ	27 なすのはなをみたことがありますか。 ピーマンの炒めもの あじつけのり ごはん なすとあつあげのみそに	28 スパゲティボンゴレは、アサリのはいったイタリアリょうりです。 アスパラガスのサラダ ミルクパン スパゲティボンゴレ	22 しょうゆめは、そらまめからつくられています。 アスパラガスのソー しょうゆめ ごはん にくじゃが	23 かいそうるいには、しょくもつせんいがおおくふれます。 かいそうサラダ バナナ 麦ごはん カレーライス
30 かがわけんでは、半夏(はんげ)に、だんごをたべるふうしゅうがあります。 うどん はんげのだんご ごもくうどん ちくわのいそべあげ	29 しんせんなミニトマトはおいしいですね。 さけのマリネソースかけ カレーピラフ やさいスープ			

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
 6月 はいぜんず (小学校)		よくかむことは よく味わうこと 	1 だいごんは、ほすことでさらにおいしくなります。 ひじきとあつあげのふくめに   ごはん きりぼしだいごんの はりはりづけ さばのみそに	2 6がつはしょくいくげつかんです。 きゅうりの とさづけ   ごはん なすのみそしる
5 6月4日から10日は、「はとくちのけんこう しゅうかん」です。 さかなのうめしそあげ   アスパラガス のごまあえ   ごはん ふしめんじる	6 「ぼうしゅ」は、いねのたねをまくじき のめやすになります。 いんげんとしめじのたまごじ   かわちばんかん   じゃこめし ごぼうとぎゅうにくのもの	7 せつけんをつかって、てをあらいましょう。 いちごジャム  キャロットサラダ   ぜんりゅうふんパン クラムチャウダー  	8 いためものは、つよびでいためてつくります。 バナナ  じゃがいものソテー   ごはん とうふといかのチリソースに  	9 よくかんで食べると、からだにいいことがたくさんあります。 かみかみてんがら   かわちばんかん   むぎごはん あぶたまどんぶり
12 にらには、からだのつかれをかいふくしてく れるえいようそがふくまれています。 ぎゅうにくとキャベツのやきにくソースいため   れいとうみかん   ごはん にらたまスープ	13 じょうずにもりつけるとしょくよくがまします ね。 チキンなんばん   マヨネーズタイプ ドレッシング   ダイシモチむぎごはん もずくのみそしる	14 しゅんのとうもろこしをあじわいましょう。 チリドッグのぐ   ゆでとうもろこし   こめごはん えいじマカロニ入りスープ	15 おきなわりょうりをしていますか。 ゴーヤチャンプルー   れいとうパン   おきなわふうたきこみごはん アーサーじる	16 しょうきをじょうずにもって、マナーよくたべ ましょう。 さわらのごまだれかけ   やさいの こんぶあえ   ごはん じゃがいものみそしる
19 「あじのさんばい」というきょうどりょうりを していますか。 こうやどうふのたまごじ   やさいの ごまあえ   ごはん ごあじのなんばんづけ	20 かがわでは、たうえがおわるころに たこめしをたべるふうしゅうがあります。 とりにくのてりやき   やさいの しそあえ   たこめし うちこみ汁	21 きょうは1ねんのうちでもっともひるのじかん ながい「げし」のひです。 アーモンド入りグリーンサラダ   きなことあげパン   とりにくとじゃがいものトマトに	22 しょうゆまめは、そらまめからつくられてい ます。 アスパラガスのソテー   れいとうみかん しょうゆまめ   ごはん にくじゃが	23 かいそうるいには、しょくもつせんい がおおくふれます。 かいそうサラダ   バナナ   麦ごはん カレーライス
26 すいぶんは、しょくじからもとること ができます。 ピピンバ   みかんゼリー   麦ごはん わかめスープ	27 なすのはなをみたことがありますか。 ピーマンの炒めもの   あじつけのり   ごはん なすとあつあげのみそに	28 スパゲティボンゴレは、アサリのはいったイ タリアよりです。 アスパラガスのサラダ   アーモンドこぼし   ミルクパン スパゲティボンゴレ	1、2年1こ 3年～2こ さけのマリネソースかけ ミニトマト   ごはん   カレーピラフ やさいスープ	30 かがわけんでは、半夏(はんげ)に、だんご をたべるふうしゅうがあります。 うどん   1、2年1切 3年～2切   はんげのだんご ちくわのいそべあげ

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
 6月 はいぜんず (中学校)				
 食中毒予防に 手洗い				
5 6月4日から10日は、「歯と口の健康週間」です。	6 「芒種」は、稲の種をまく時期のめやすになります。	7 せっけんを使って、手を洗いましょう。	1 大根は、干すことでさらにおいしくなります。	2 6月は食育月間です。
アスパラガスのごまあえ 魚の梅しそあげ ごはん ふしめん汁	河内晩柑 いんげんとしめじの卵とじ じゃこめし ごぼうとぎゅう肉の煮物 ごはん さばのみそ煮	キャロットサラダ きなこあげパン クラムチャウダー ごはん さばのみそ煮	ひじきと厚揚げの含め煮 切り干し大根のはりはりづけ ごはん さばのみそ煮	きゅうりの土佐づけ とうふの五目あげ ごはん なすのみそ汁
12 さらには、体の疲れを回復してくれる栄養素が含まれています。	13 上手に盛りつけると食欲が増しますね。	14 しゅんのとうもろこしをあじわいましょう。	8 炒め物は、強火で炒めてつくります。	9 よくかんで食べると、体にいいことがたくさんあります。
牛肉とキャベツの焼肉ソースいため 冷とうみかん ごはん にら玉スープ	チキンなんばん ゆで野菜 マヨネーズタイプドレッシング ダイシモチ麦ごはん もずくのみそ汁	チリドッグの具 ゆでとうもろこし 米粉パン 英字マカロニ入りスープ	バナナ じゃがいものソテー ごはん とうふといかのチリソース煮	河内晩柑 かみかみてんぷら 麦ごはん あぶたまどんぶり
19 「あじのさんばい」という郷土料理を知っていますか。	20 香川では、田植えが終わるころにたこめしを食べる風習があります。	21 今日は1年のうちでもっとも昼の時間が長い「夏至」の日です。	15 沖縄料理を知っていますか。	16 食器を上手にもって、マナーよく食べましょう。
こう豆腐のたまごとし 野菜のごまあえ ごはん こあじのなんばん漬け	野菜のしそあえ とり肉のてり焼き たこめし うちこみ汁	アーモンド入りグリーンサラダ ヨーグルト 全粒粉パン とり肉とじゃがいものトマト煮	冷とうみかん しょうゆ豆 アスパラガスのソテー ごはん 肉じゃが	野菜のこんぶあえ さわらのごまだれかけ ごはん じゃがいものみそ汁
26 水分は、食事からもとめることができます。	27 なすの花を見たことがありますか。	28 スパゲティボングレは、アサリの入ったイタリア料理です。	22 しょうゆ豆は、そら豆から作られています。	23 かいそうるいには、しょくもつせんいがおおくまれます。
みかんゼリー ピピンパ 麦ごはん わかめスープ	納豆 ピーマンの炒めもの ごはん なすと厚揚げのみそ煮	アスパラガスのサラダ アーモンド小煮干し ミルクパン スパゲティボングレ	さけのマリネソースかけ ミニトマト カレーピラフ 野菜スープ	かいそうサラダ バナナ 麦ごはん カレーライス
29 新鮮なミニトマトはおいしいですね。	30 香川県では、半夏(はんげ)に、団子を食べるふうしゅうがあります。			
さけのマリネソースかけ ミニトマト カレーピラフ 野菜スープ	うどん 半夏の団子 五目うどん ちくわのいそ迎あげ			