

げつようび

かようび

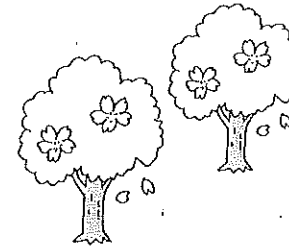
すいようび

もくようび

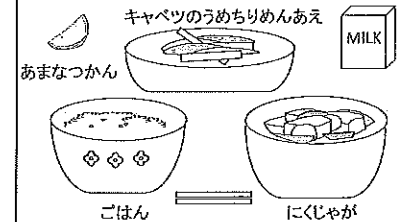
きんようび

4月 はいぜんず

(ようちえん)

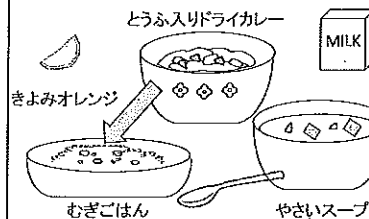


7 あたらしい学年ではじめてのきゅうしよくです。きょうりょくしてはいぜんしましょう。

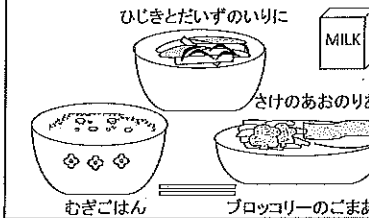


あまなつかん ごはん にくじゃが

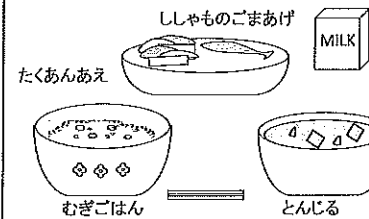
10 しょうきをていねいにあつかいましょう。



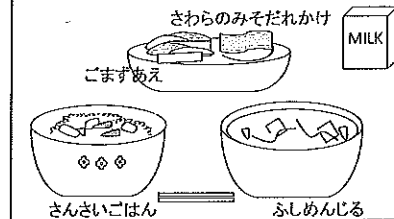
17 はしでだいずをつまむことはできますか。



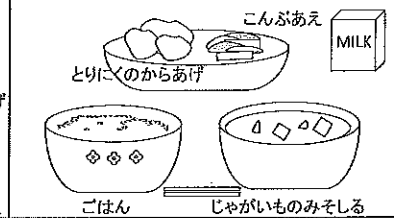
24 ししゃもはほねごとたべられます。よくかんでいただきます。



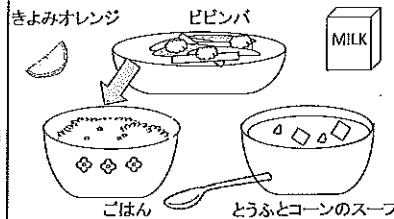
11 さんさいは、はるのおとすれをかんじさせてくれます。



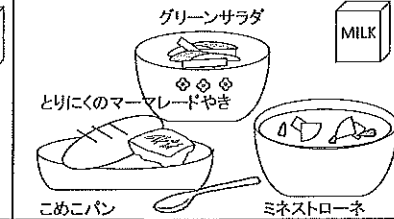
18 じょうずにもりつけるとしよくよくがましますね。



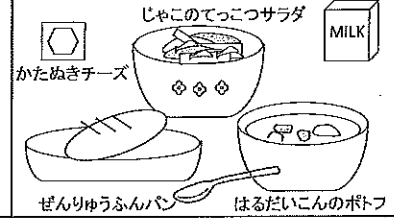
25 ビビンバは、かんこくのりよりです。ごはんをぐまぜていただきます。



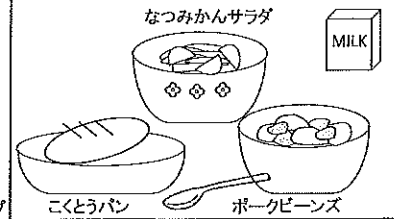
12 マーマレードは、かんきつをいをつけてつくられます。



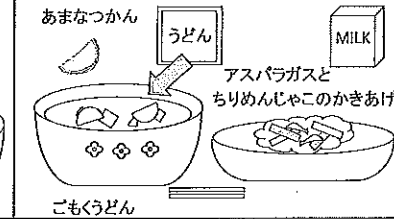
19 さかいででは、はるにもだいごんのしゅうかくがおこなわれています。



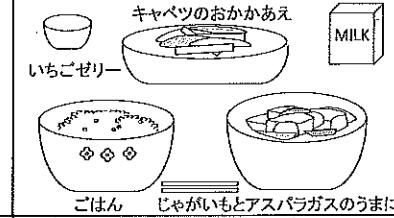
26 ほろにがいなつまかんがさわやかなあじわいです。



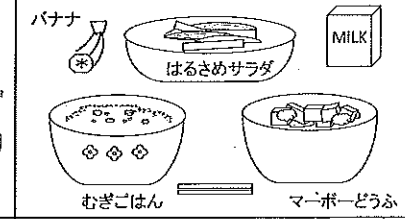
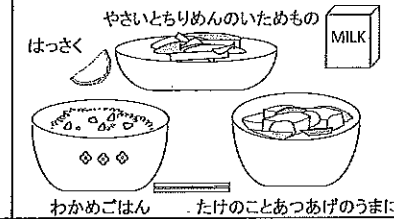
13 あまなつのかをむいていただきます。



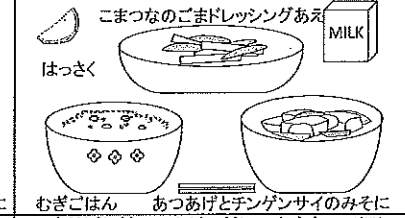
20 にゅうがく、しんきゅうをおいわいてゼリーをいただきます。



27 たけのこのおいしいきせつです。



21 はっさくは、しゅうかくしてしばらくおくとおいしさがまします。



28 きりぼしだいごんは、だいごんをきってほしてつくれます。



みじたくをととのえて
はいぜんしましょう。

・せいけつなハンカチをうい
しょう。てをあらったあとは、
きちんとふきましょう。



・つばがとばないように、
マスクをつけます。
はなとくちをおいましょう。

・つめはみじかくきって
おきましょう。

げつようび

かようび

すいようび

もくようび

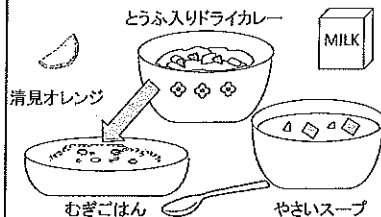
きんようび

4月 はいぜんず

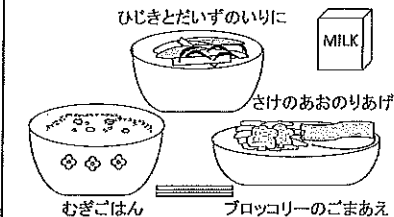
(小学校)



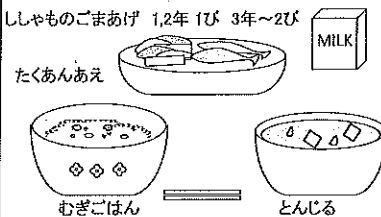
10 しよつきをていねいにあつかいましょう。



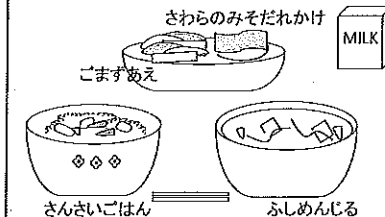
17 はしでだいずをつまむことはできますか。



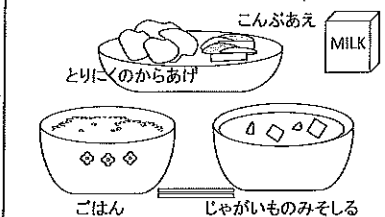
24 ししやものはほねごとたべられます。よくかんでいただきます。



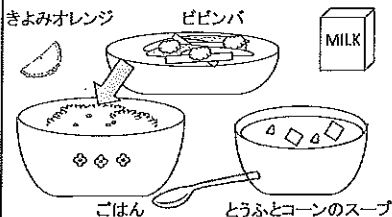
11 さんさいは、はるのおとずれをかんじさせてくれます。



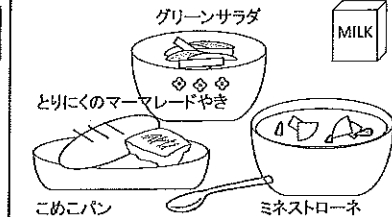
18 じょうずにもりつけるとしよくよくがましますね。



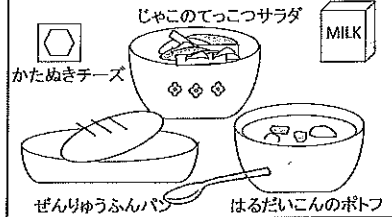
25 ビビンバは、かんこくのりようりです。ごはんをまぜていただきます。



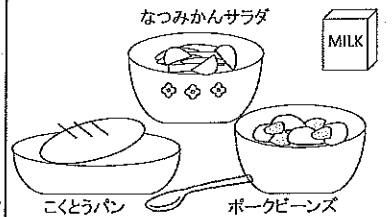
12 マーメレードは、かんきつをいをつけてつくられます。



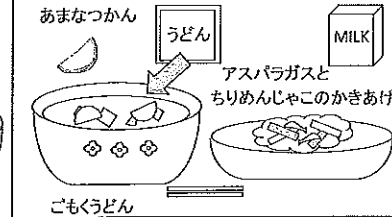
19 さかいでは、はるにもだいこんのしゅうかくがおこなわれています。



26 ほろにがいなつみかんがさわやかなあじわいです。



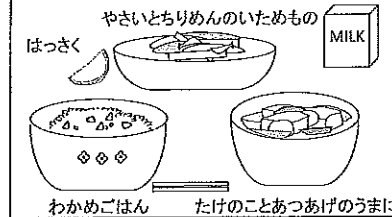
13 あまなつのかわをむいていただきます。



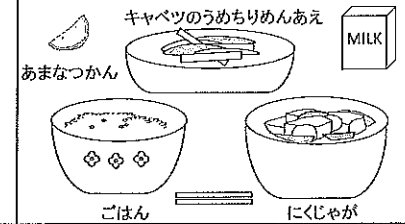
20 にゅうがく、しんきゅうをおいおいしてゼリーをいただきます。



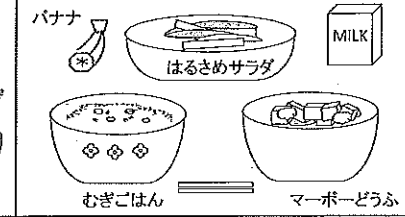
27 たけのこのおいしいきせつです。



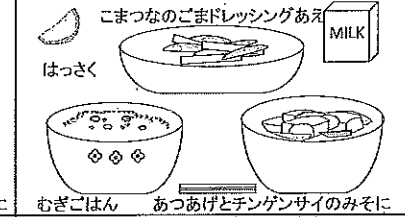
7 あたらしい学年ではじめてのきゅうしよくです。きゅうしよくしてはいせんしましょう。



14 はるさめは、なにかにつくられているかっていますか。



21 はっさくは、しゅうかくしてしばらくおくとしがまします。

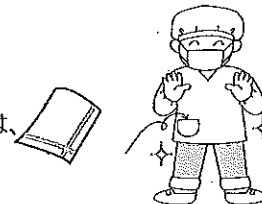


28 きりほしだいこんは、だいこんをきってほしてつくられます。



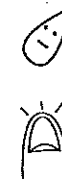
みじたくをととのえて
はいぜんしましょう。

・せいけつなハンカチをようい
しましょう。てをあらったあとは、
きちんとふきましょう。



・つばがとばないように、
マスクをつけます。
はなとくちをおおいましょう。

・つめはみじかくきって
おきましょう。



月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

金曜日



4月 はいぜんず

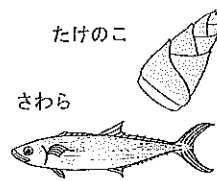
(中学校)

春を感じる食べ物

たけのこ

アスパラガス

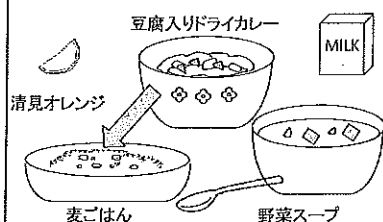
さわら



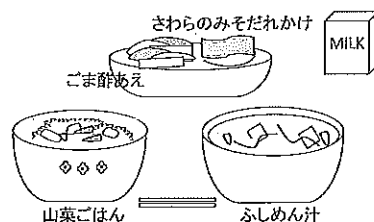
7 新しい学年で初めての給食です。協力して配膳しましょう。



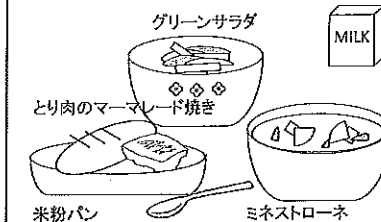
10 食器をていねいに扱しましょう。



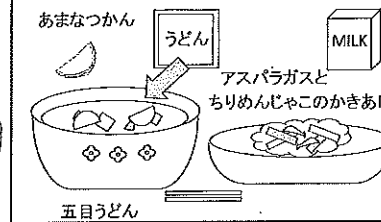
11 山菜は、春の訪れを感じさせてくれます。



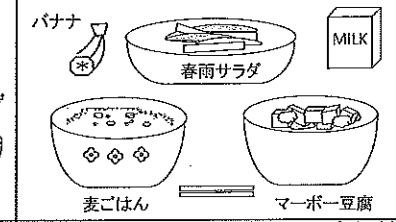
12 マーメレードは、かんきつ類を使って作られます。



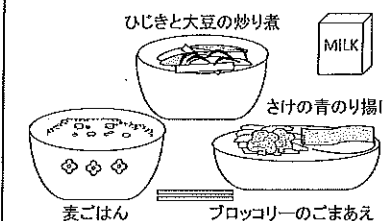
13 甘夏の皮をむいていただきます。



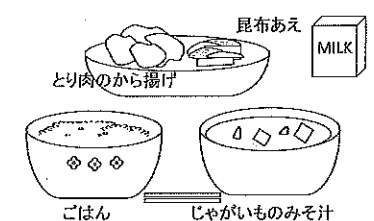
14 春雨は、何から作られているか知っていますか。



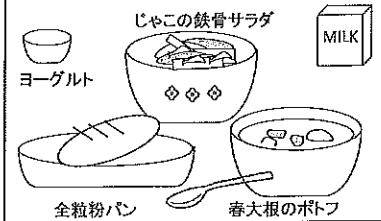
17 箸で大豆をつまむことはできますか。



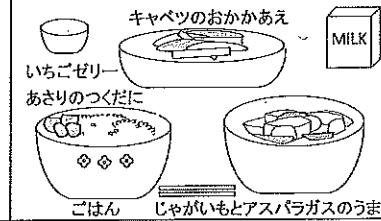
18 上手に盛りつけると食欲が増えますね。



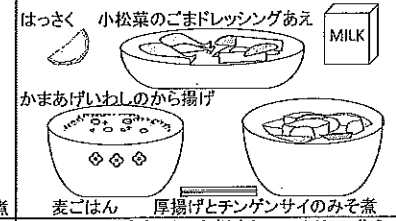
19 坂出市では、春にも大根の収穫が行われています。



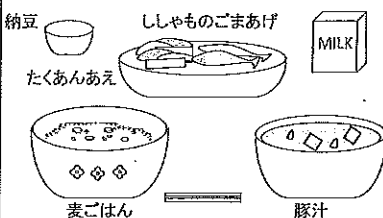
20 入学、進級をお祝いしてゼリーをいただきます。



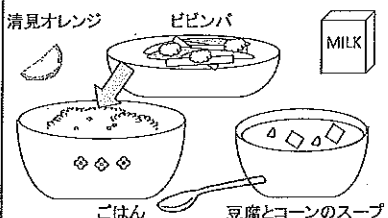
21 はっさくは、収穫してしばらくおくと酸味が落ちていき、おいしさが増します。



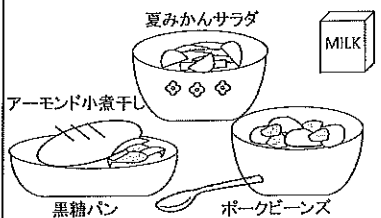
24 ししやもは骨ごと食べられます。よくかんでいただきます。



25 ビビンバは、韓国の料理です。スプーンでごはんを混ぜていただきます。



26 ほろ苦い夏みかんをサラダに入れました。さわやかな味わいを楽しみましょう。



27 たけのこのおいしい季節です。



28 切り干し大根は、大根を切って干して作られます。



手を洗い、身支度を整えて
衛生的に配膳しましょう。

・清潔なハンカチを用意
しましょう。手を洗った後は、
きちんとふきましょう。



・つばがとばないように、
マスクをつけます。
鼻と口を覆いましょう。

・つめは短く切って
おきましょう。

