

げつようび

かようび

すいようび

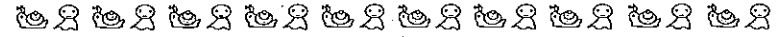
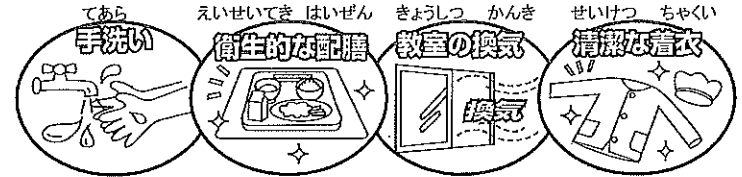
もくようび

きんようび

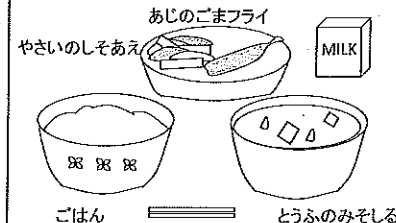


6月 はいぜんず (ようちえん)

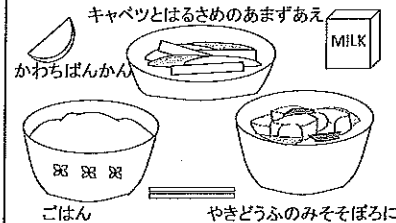
きせつ つゆの季節がやってきました。
 つゆに入ると気温や湿度が高くなり、
 食中毒がおきやすくなります。
 給食まえの手洗いや衛生的な配ぜんなどを心がけましょう。



3 あじのいいきせつです。



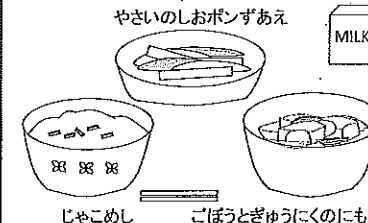
4 げんきにすこすためにはよくじがたいせつです。



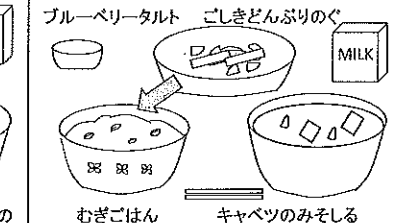
5 ただしいてあらいができていますか。



6 はとちのけんこうしゅうかんです。はやくちのけんこうについてかんがえましょう。



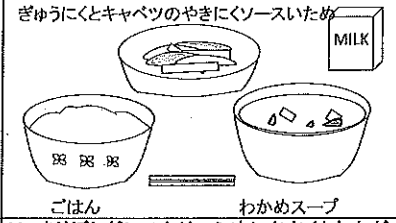
7 よくかんでたべるしゅうかんとつけましょう。



10 にっぼんのいなさくぶんかにかんしんをもちましよう。



11 きゅうしょくのいためりょうりのひけつをみつめてましよう。



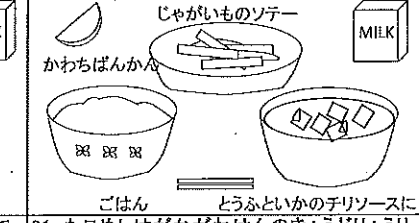
12 なつやさいをだいひょうするトマトです。いろいろなりょうりとあじしょうがいやさいです。



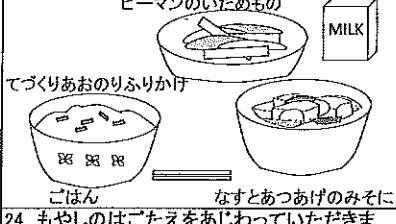
13 やさいスープをあじわっていただきましよう。



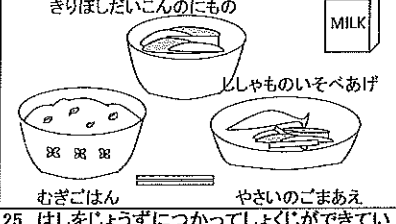
14 みずみずしいしんじゃがいもをソテーにしました。



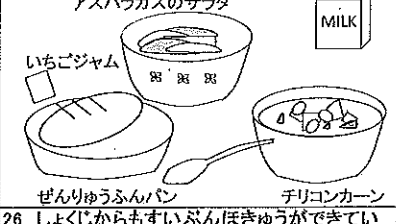
17 なつがしゆんのなすはいろいろなりょうりにつかわれています。



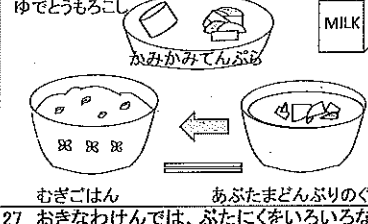
18 きりぼしだいごんは、ふゆにおおくとれただいいごんをほしてほぞんしたものです。



19 かがわけんさんのグリーンアスパラガスをあじわっていただきましよう。



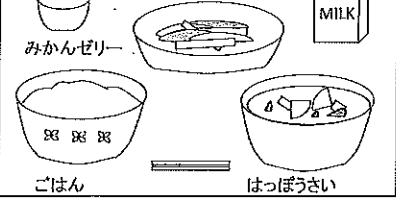
20 しゆんのとうもろこしのあまみをあじわっていただきましよう。



21 たこめしはかがわけんのきょうどりょうりです。



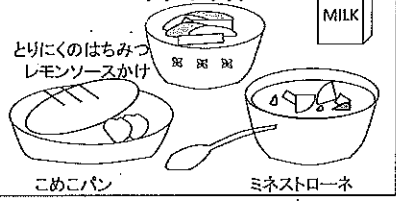
24 もやしのはごたえをあじわっていただきましよう。



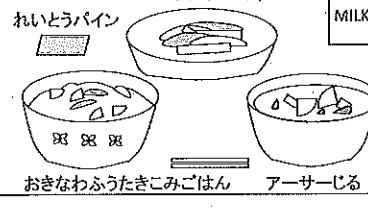
25 はしをじょうずにつかっしてよくじができていますか。



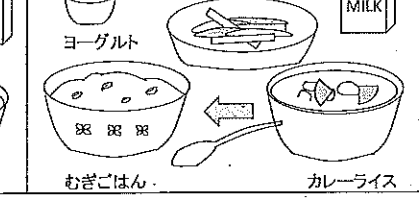
26 よくじからすすいぶんぼきゅうができています。



27 おきなわけんでは、ぶたにくをいろいろなりょうりにもちいます。



28 かいそうのうまみをあじわっていただきましよう。



げつようび

かようび

すいようび

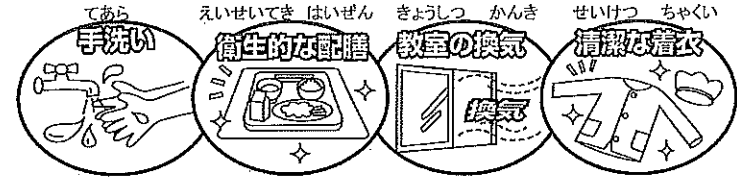
もくようび

きんようび

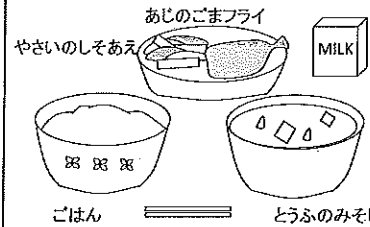


6月 はいぜんず (小学校)

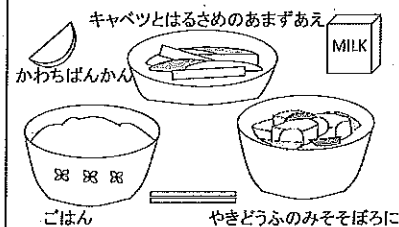
きせつ つゆの季節がやってきました。
 きおん しつど つゆに入ると気温や湿度が高くなり、
 しょくちゅうどく 食中毒がおきやすくなります。
 きゅうしょく てあら えいせいでき はい 給食まえの手洗いや衛生的な配ぜんなどを心がけましょう。



3 あじのおいしいきせつです。



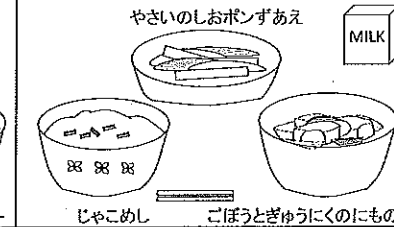
4 げんきにすごすためにはしよくじがたいせつです。



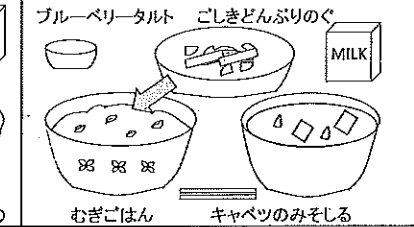
5 ただいてあらいができていますか。



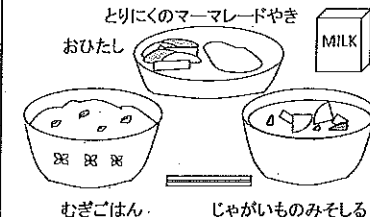
6 はとくちのけんこうしゅうかんです。はやくちのけんこうについてかんがえましょう。



7 よくかんでたべるしゅうかんをつけましょう。



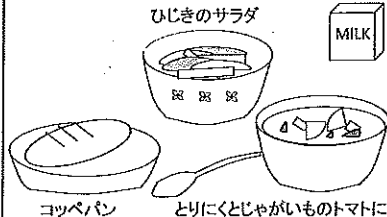
10 にっぼんのいなさくぶんかにかんしんをもちましよう。



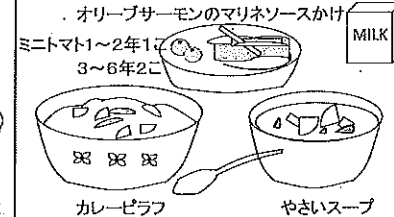
11 きゅうしよくのいためりよりのひけつをみつめてましよう。



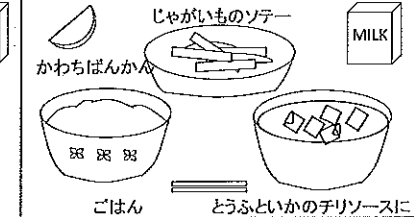
12 なつやさいをだいいよするトマトです。いろいろなりよりとあいいよがいいやさいです。



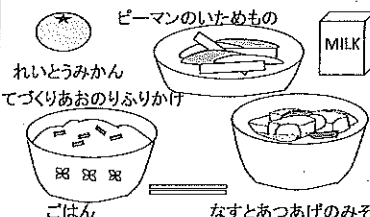
13 さかいでしゆうかくされたミニトマトです。



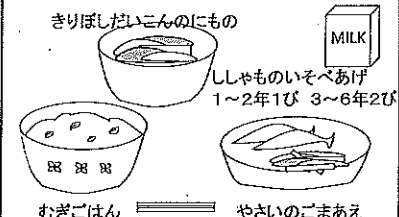
14 みずみずしいしんじやがいもをソテーにしました。



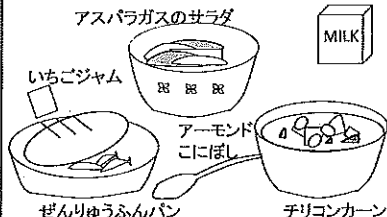
17 なつがしゆんのなすはいろいろなりよりにつかわれています。



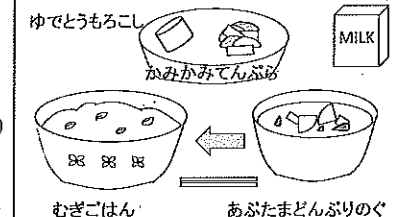
18 きりほしだいこんは、ふゆにおおくどれただいいこんをほしてほぞんしたものです。



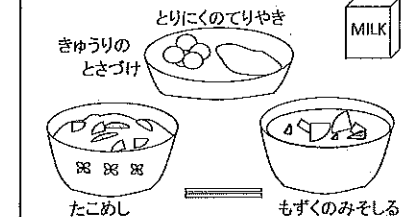
19 かがわけんさんのグリーンアスパラガスをあじわっていただきましよう。



20 しゆんのとうもろこしのあまみをあじわっていただきましよう。



21 たこめしはかがわけんのきょうどりよりにです。



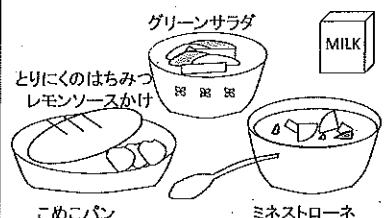
24 もやしのごたえをあじわっていただきましよう。



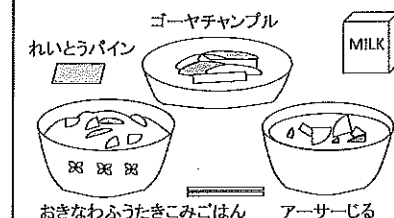
25 はしをじょうずにつかっしてしよくじができていますか。



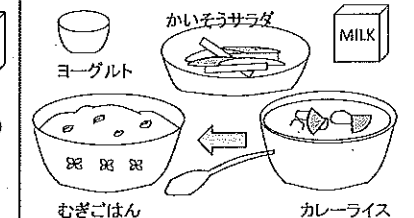
26 しよくじからもすいぶんほきゆうができています。



27 おきなわけんでは、ぶたにくをいろいろなりよりにもちいます。



28 かいそうのうまみをあじわっていただきましよう。



月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

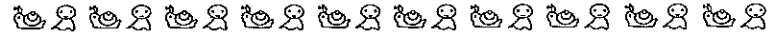
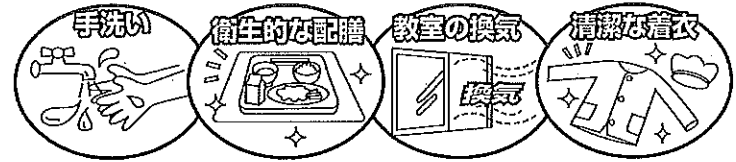
金曜日



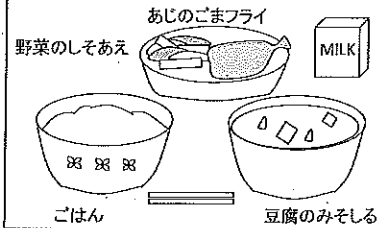
6月 配膳図

(中学校)

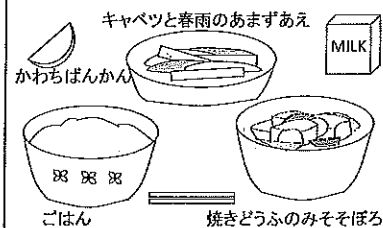
つゆの季節がやってきました。
つゆに入ると気温や湿度が高くなり、
食中毒がおきやすくなります。
給食前の手洗いや衛生的な配膳など
を心がけましょう。



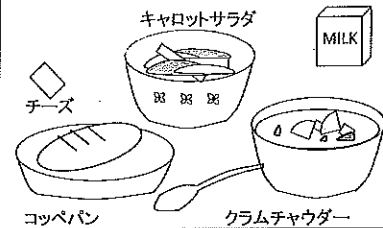
3 あじのおいしい季節です。



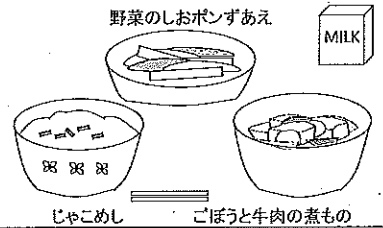
4 元気にすごすためには、食事が大切です。



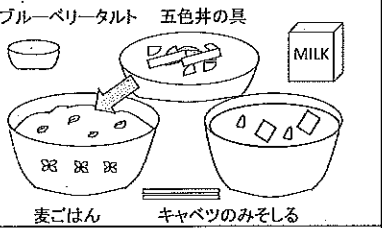
5 正しい手洗いができていますか。



6 歯と口の健康週間です。歯や口の健康について考えましょう。



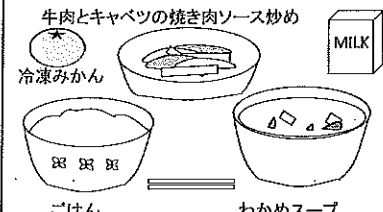
7 よくかんで食べる習慣をつけましょう。



10 日本の稲作文化に関心をもちましょう。



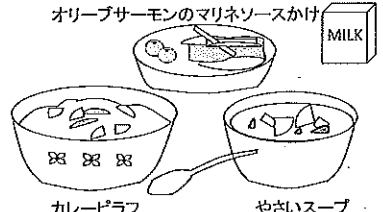
11 給食の炒め料理の秘訣をみつけてみましょう。



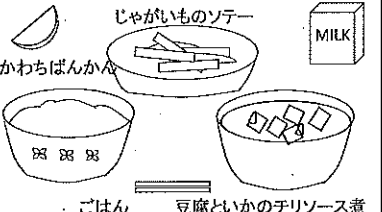
12 夏野菜を代表するトマトです。いろいろな料理と相性がいい野菜です。



13 坂出市で収穫されたミニトマトです。



14 みずみずしい新じゃがいもをソテーにしました。



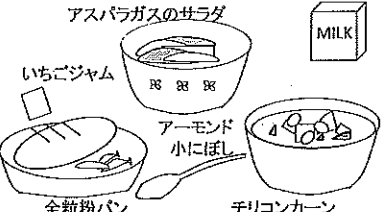
17 夏が旬のなすはいろいろな料理に使われています。



18 切り干し大根は、冬に多くとれた大根を干して保存したものです。



19 香川県産のグリーンアスパラガスをおいしく使っています。



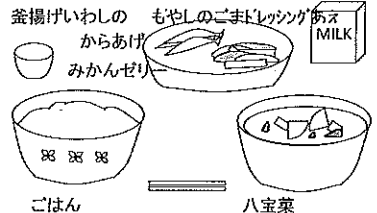
20 旬のとうもろこしの甘みをあじわっていただきます。



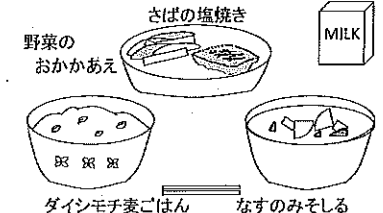
21 たこめしは香川県の郷土料理です。



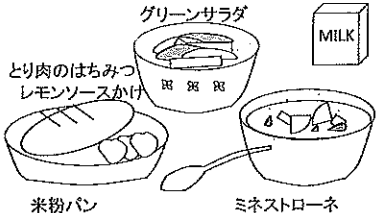
24 もやしの歯ごたえをあじわっていただきます。



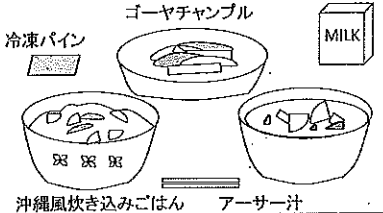
25 箸を上手に使うことができていますか。



26 食事からも水分補給ができています。



27 沖縄県では、ぶた肉をいろいろな料理に用います。



28 海そうのうまみをあじわっていただきます。

