



《こんげつのもくひょう》

きまりをまもって たべよう



月（げつ）	火（か）	水（すい）	木（もく）	金（きん）
もりつけのポイント 汁物は底までよく混ぜて分けます。 ごはんは24人の場合 全体を4つに分けて 1つから6人分を配るなど 量の目安をつけると 配ぜんしやすくなります $6+6+6+6=24$人分	給食のもりつけ方 デザート おかず はし スプーン ごはん しるもの パン (ピツのおわん) めん	給食当番さんへおねがい 週末にエプロンを持ち帰ります。 エプロンのせんたくとアイロンがけをおねがいします。 ボタンやゴムの補修にもご協力をおねがいします。		
8 入学式 入学・進級 おめでとう こおりやま お米の日	9 給食はありません	10 ●1年生欠食 なっとう ふきの いために むぎごはん たまねぎの みそしる からだスッキリこんだて	11 ●1年生欠食 ヨーグルト ツナサラダ ツイストパン ひきにく だんごの スープ 手作り給食 ひきにくだんご	12 こまつなと ちくわの あえもの にくじゃが わかめ ごはん 1年生 はじめての給食
15 いちご 2コ もやしの サラダ ポーク カレーライス 旬の味 いちご	16 はるキャベツの サラダ ★ホワイト シチュー ソフトフランスパン 旬の味 春キャベツ	17 わかめの あえもの とりにくの たつたあげ せきはん すましじる 入学・進級おいおいこんだて	18 ごまふうみあえ さけのてりやき ごはん なんばん じる 魚を食べよう 鮭	19 おべんとうの日
22 いそかあえ だいずとこざかなの つくだに なまあげの にくみそに ごはん カミカミメニュー	23 いちごゼリー スライスチーズ ポテトサラダ はるやさいの スープ しょうパン セルフサンドイッチ	24 にらと えのきのあえもの さばのカレーやき とんじる ごはん まごわやさしいこんだて	25 はるさめの ごまずあえ にくシューマイ マーボー 豆腐 ごはん 世界の料理 中国 マーボー豆腐	26 チキンと こまつなの ごまみそあえ だいこんと ふの みそしる 旬の味 たけのこ
29 しょうわ ひ 昭和の日	30 すきこんぶの こうみあえ にらまんじゅう みそラーメン じる ちゅうかめん 野菜たっぷりこんだて	GOOD RICE DAY 毎月8日は こおりやま「お米の日」	給食のお米は 郡山産の あさか舞 を使用しています。	9 産地を 応援しよう