

げつ	か	すい	もく	きん
8 せいじんのひ	9 ちくわ、ワインナー、ツナなどの「おにぎりのぐ」と、ごはんを、のりでまいてたべましょう。 ちくわ…2ほん ワインナー…1ほん	10 	11 しょうがつこんだて	12 しょうがつこんだて2
15 こしょうがつこんだて	16 	17 おむすびのひこんだて	18 いいはのひこんだて	19 しょくいくのひこんだて

きゅうしょくしゅうかん

22 しょくもつせんい	23 カルシウム	24 ビタミン	25 てつぶん	26 しお(げんえん)

29 	30 	31 	<p>11日と12日のこんだては「お正月こんだて」です。この日におせち料理を出します。</p> <p>おせち料理の重箱に、一の重(一番上の段)には祝い肴、二の重(真ん中の段)には焼き物と酢の物、三の重(一番下の段)には煮しめを入れます。</p> <p>11日の「紅白なます」は二の重、「ごまめ」は一の重</p> <p>12日の「ぶりの照り焼き(風)」は二の重、「煮しめ」は三の重に入れるおせち料理が登場します。</p>	
--------	--------	--------	---	--

1月22日(月)～26日(金)は給食週間です！

今年度のテーマは『栄養素のはたらきをぎょくろマンと一緒に学ぼう！』です。

人によって、好きな食べもの、苦手な食べものがあると思いますが、すべての食べものには、みんなのからだにとって大切な栄養素が

ふくまれています。そんな栄養素について、ぎょくろマンと一緒に学んで、毎日の食事を楽しく過ごしましょう！



ビデオカメラをもった
ぎょくろマン



ぼくのマークがついているひは、どうがをみるよ♪
たのしみにしていてね！