

げつ	か	すい	もく	きん
8 せいじんのひ 	9 ちくわ、ウィンナー、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 ウィンナー…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」はこの重、「ごまめ」は一の重</p> <p>12日の「ぶりの照り焼き(風)」はこの重、「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よ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、ぎよ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
ぎよくろマン



ぼくのマークがついているひは、どうがをみるよ!
たのしみにしていますね!

