

きゅう しょく

給食だより

6

月

大清水小学校

梅雨の季節がやってきました。この時期は、蒸し暑さを感じる日もあり、体調をくずしやすくなります。給食をしっかりと食べて、暑さに負けない元気な体をつくりましょう。



こんげつ こんだて
今月の献立から



【新献立】

☆10日（火）肉みそうどん

あまから にく しる 甘辛い肉みその汁にうどんをつけて食べる、食べごたえのある献立です。
なつ しゅん むか 夏に旬を迎える「なす」を使用しています。



☆20日（金）ツナとえだまめのソテー

なつ しゅん むか 夏に旬を迎える「えだまめ」を使用した献立です。「えだまめ」のほかにも
「ツナ」「にんじん」「キャベツ」を使用しており、いろどりの良いおかずです。



【ふるさと献立】 ～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～

☆23日（月）魚フライ（にぎす）

み か わ ん み ず あ 三河湾で水揚げされた「にぎす」を使っています。

☆25日（水）どてどんぶり

きょう どりょう り 郷土料理である「どて煮」をごはんにかけて食べます。

お知らせ 6月4日（水）、6月23日（月）追加でふりかけ（赤しそ粉）がつきます。

～ 6月は「食育月間」です ～



食べることは生きることであり、健康な体と心を育むことにつながります。

えいよう しょうひん さくげん 栄養バランスや食品ロス削減などについて、正しい知識を身につけましょう。

デジタル料理教室の紹介

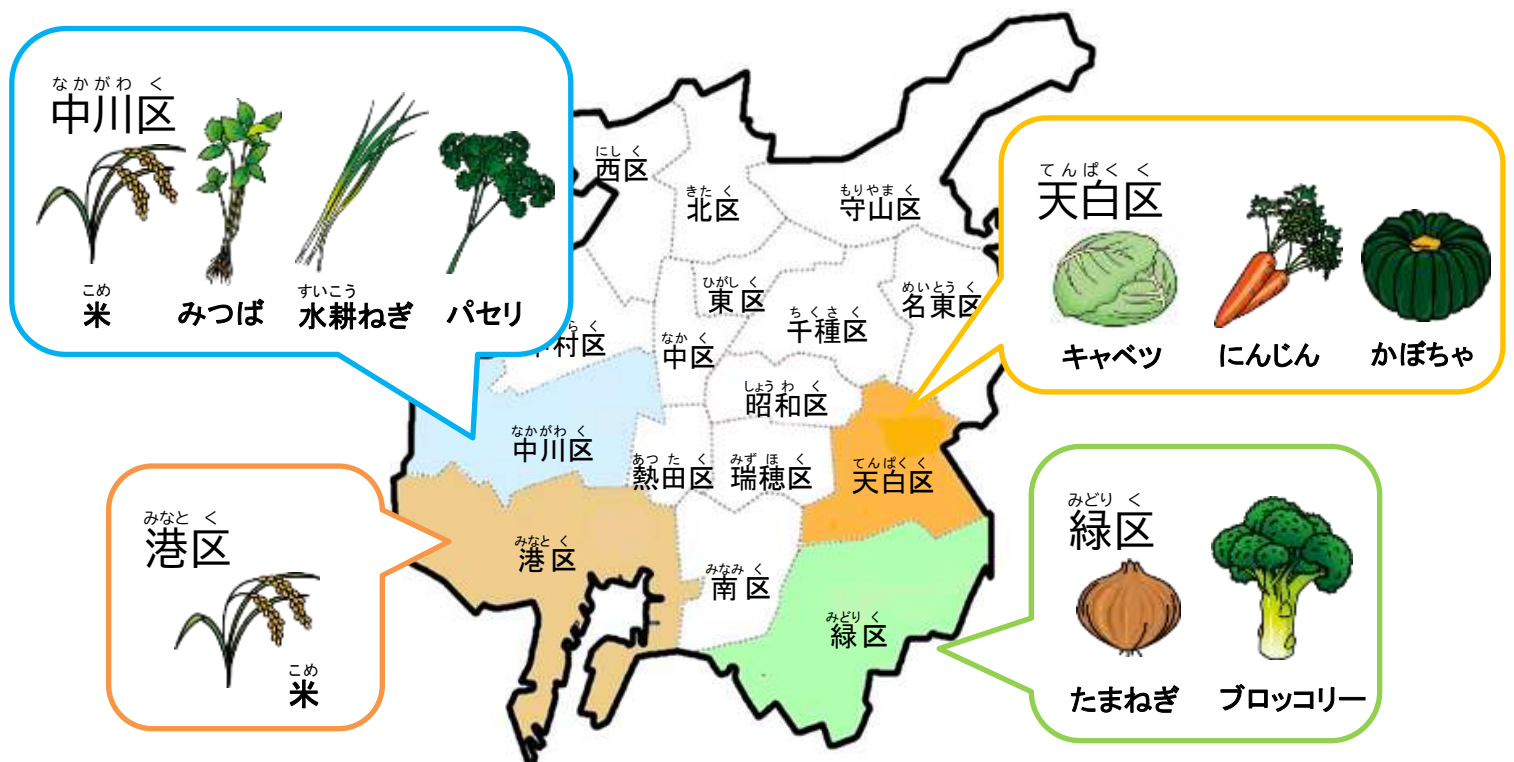
なごやし がっこうきゅうしょく こんだて かんたん 名古屋市の学校給食の献立や簡単なおやつなどの作り方を
しょうかい しょうかい しょうかい 紹介しています。「デジタル料理教室」で検索か、こちらの
QRコードから見るができます。



ちさんちしょう <地産地消について知ろう>

ちさんちしょう
「地産地消」とは地^じ元^{もと}で生^{せい}産^{さん}された作物を、地^じ元^{もと}で消^{しょう}費^ひする
とく
取り組みです。

なごやしつく
名古屋市で作られている米と野菜



ちさんちしょう
地産地消のよいところ

しんせん
新鮮なうちに
た
食べることができる

せいさんしゃ み ちか
生産者を身近に
かん
感じることができる

はこ きより みじか す
運ぶ距離が短く済み
かんきょう やさ
環境に優しい

8	木	ピリ辛はるさめスープ
	ごはん	三
	牛乳	

こんだてひょう ひ にちのしたにマークがある日は、名古屋市産の米や
やさい きゅうしょく つか
野菜を給食で使っていることを示しています。