

もりつけひょう



坂戸市立 勝呂 小学校

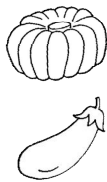
月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>シークワサーゼリー とりにくとやさいのこうみいため</p> <p>ごはん ちゅうかふうにくじゃが</p>	<p>2</p> <p>メロン (フランクフルト)</p> <p>チロップク クレオパトラのスープ (コッペパン)</p>	<p>3</p> <p>あじのさっぱりあげ</p> <p>おひたし</p> <p>ひじきごはん</p>	<p>4</p> <p>フレンチサラダ (ソース)</p> <p>なすとトマトのスパゲッティ</p> <p>クロワッサン (スパゲッティ)</p>	<p>5</p> <p>たなぼたこんだて</p> <p>きほしだいこんのどぼろどん</p> <p>ごはん たなぼたじる</p>
<p>8</p> <p>むしどりのごまだれかけ</p> <p>ピリッとぎやべつ</p> <p>ごはん ぶたにくとこんぶのいりに</p>	<p>9</p> <p>とうもろこし</p> <p>あかうおのエスカパーシュ</p> <p>フラワーロール こめこのクリームスープ</p> <p>パットのなかでマリネえきをかけてからくぼりましよう。</p>	<p>10</p> <p>ガバオライス</p> <p>とうがんのスープ</p> <p>ごはん</p>	<p>11</p> <p>えびとやさいのソテー</p> <p>ツイストパン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>12</p> <p>さばのしょうがに</p> <p>あさつけ</p> <p>ごはん もすくのみそじる</p>
<p>15</p> <p>うみ 海の白</p>	<p>16</p> <p>ぎやべつとベーコンのソテー</p> <p>なつやさいのチキンカレーライス</p> <p>ごはん (ルウ)</p>	<p>17</p> <p>フローズンヨーグルト</p> <p>ちくわのいそべフライ</p> <p>キムチチャーハン</p> <p>1~3ねん 1ほん 4~6ねん 2ほん</p>	<p>7月7日は七夕</p> <p>七夕は牽牛(彦星)と織女(織姫)の2人が年に一度だけ7月7日の夜、天の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説が始まりとされています。この日は願い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七夕の行事食であるそうめんを食べたりします。給食では、そうめんと星形のかまぼこの入った「たなぼたじる」が登場しますよ。お楽しみに。</p>	

2日(火) 「クレオパトラのスープ」

エジプト生まれの「モロヘイヤ」という野菜が入ったスープです。古代エジプトの女王「クレオパトラ」が好んで食べたと言われているため、「クレオパトラのスープ」という名前を付けました。また栄養豊富な野菜で、エジプトの王様がモロヘイヤのスープを飲んだら病気が治ったという伝説もあるそうです。

今は旬のモロヘイヤをぜひ食べてみてください。

ときじつにうんいしをきよみてましくつに



16日(火) 「なつやさいのチキンカレーライス」

夏は太陽の恵みをいっぱい浴びたおいしい野菜や果物がたくさんあります。「なつやさいのチキンカレーライス」は夏が旬の「かぼちゃ」「なす」を使ったちょっと大人のカレーライスです。

旬の時期は栄養価も高くなるので、ぜひ食べてほしいです。給食では他にも夏に旬をむかえる野菜や果物をたくさん使っているのでぜひ探してみてください。しっかり食べて、夏の暑さに負けない元気な体を作りましょう!

旬の野菜にふれましょう

とうもろこし

9日(火) 調理員さんがおいしく蒸してくれます。

実がなるのは雌花



とうもろこしの実がなるのは雌花の根元です。雄花は茎の先端にあります。

ひげはめしべ

先の毛はめしべです。よく見ると1つ1つのつぶの先まで伸びています。



ひげの数と実の数は同じ

ひげはめしべであるため、ひげの本数と実の数は同じになります。

