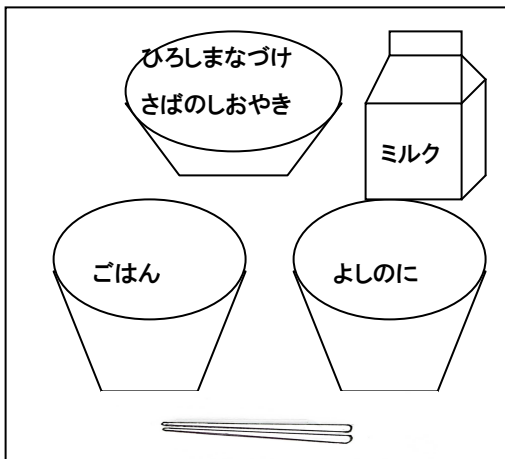


14日 (月)

はいぜんのしかた

きょうのこんだて

ごはん
 ミルク
 さばのしおやき
 ひろしまなのいためもの
 よしのに



きょうのきゅうしょくのえいよう

からだをつくる もとになる	エネルギーの もとになる	からだのちょうしを ととのえる
あか ぎゅうにゅう さば かつおぶし とりにく なまあげ	き ごはん ごまあぶら じゃがいも さとう でんぷん	みどり ひろしまな にんじん こんにゃく だいこん さやいんげん



ひとくちメモ

きょうかかんれんこんだて

ねんしゃかい

ひろしまな

教科関連献立「3・4年社会」

広島菜

ひろしまな、やくねんまえきょうとつた
 広島菜は、約300年前に京都から伝えられたとされています。

カルシウムとカロテンが多く、葉にはかたい「せんい」が多く

含まれています。

ひろしまな あさみなみくかわうちちくあたつく
 広島菜は、安佐南区の川内地区の辺りでよく作られています。

きゅうしょく はじなまひろしまなと
 給食では、初めて生の広島菜を取り入れました。

