



月	火	水	木	金	
<p><b>ちさんちしよく 地産地食</b></p> <p>豊田市では、主に「てん茶」「かぶせ茶」が多く作られています。</p> <p><b>【てん茶】</b> 茎や葉の筋を 取り除いた茶です。 抹茶の原料と なります。</p> <p><b>【抹茶】</b> 石うすでひいて、 粉にします。</p> <p><b>【かぶせ茶】</b> 茶摘み前の約1週間、 日光をさそぎって 育てた茶です。 出典：農林水産省Webサイト</p> <p>31日(金) 豊田市産の抹茶を使用した 「抹茶水ようかん」が出ます。</p>	<p><b>「茶」</b></p> <p>1日 <b>こどものひこんだて</b></p> <p>ごぼうサラダ◇ 牛乳</p> <p>かつおの そばろどんのぐ かしわもち</p> <p>むぎごはん わかたけじる</p> <p>2日 だいがくいも(2こ) 牛乳</p> <p>かふうあえ</p> <p>ごはん ジャーチャンドウフ</p> <p>3日</p> <p>けんぽうきねんび</p>	<p>6日</p> <p>わふうサラダ◇ 牛乳</p> <p>にくだんご(2こ)</p> <p>ごはん ぶたじる</p>	<p>7日</p> <p>ゆかりあえ 牛乳</p> <p>さわらの ごうみソースかけ</p> <p>ごはん かしわじる</p>	<p>8日</p> <p>パンサンスー 牛乳</p> <p>やさしいり しゅうまい(2こ)</p> <p>ごはん はっぼうさい</p>	<p>9日</p> <p>いときりこんぶの いために 牛乳</p> <p>いかごうみあげ</p> <p>ごはん ふだまじる</p>
<p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>◇わふうドレッシング</p>	<p>13日</p> <p>おかかあえ 牛乳</p> <p>レバーとじゃがいもの あまからに</p> <p>ごはん あおさじる</p>	<p>14日</p> <p>ミックスフルーツ 牛乳</p> <p>ショウロンボウ</p> <p>こめこパン いためビーフン</p>	<p>15日</p> <p>いそかあえ 牛乳</p> <p>さばのにつけ</p> <p>ごはん こうやどうふの うまに</p>	<p>16日</p> <p>チーズサラダ 牛乳</p> <p>コーヒー ぎゅうにゅうのもと えびカツ◇</p> <p>スライスパン おおむぎと やさいのスープ</p> <p>17日</p> <p>ビーンズサラダ 牛乳</p> <p>オムレツ</p> <p>むぎごはん ハヤシ</p> <p>「えびカツサンド」にして たべましょう。 ◇ちゅうのうソース(サンドよう)</p> <p>「ハヤシライス」にしてたべましょう。</p>	
<p>20日</p> <p>わかめのすのもの 牛乳</p> <p>いわしのしょうがに</p> <p>ごはん なまあげと やさいのうまに</p>	<p>21日 <b>たべまるのおすすめ</b></p> <p>うましおキャベツ 牛乳</p> <p>はるまき いちごゼリー (とうにゅうクリームぞえ)</p> <p>ちゅうかめん ジャーチャーめんのぐ</p> <p>「ジャーチャーめん」にして たべましょう。 かみ ゼリーのようき・ふた</p>	<p>22日</p> <p>おひたし 牛乳</p> <p>とうふしんじょ</p> <p>ごはん おやこに</p>	<p>23日</p> <p>フレンチサラダ 牛乳</p> <p>ウインナー</p> <p>ツイストパン とうにゅうの カレースープ</p>	<p>24日</p> <p>ほねぶとサラダ◇ 牛乳</p> <p>おあじそいり あじフライ</p> <p>ごはん けんちんじる</p> <p>◇マヨネーズふうドレッシング</p>	
<p>27日</p> <p>じゃがいもと ツナのうまに 牛乳</p> <p>なっとうあえ てまきのり</p> <p>ごはん むぎみそじる</p> <p>「なっとうまき」にしてたべましょう。</p>	<p>28日</p> <p>アーモンドあえ 牛乳</p> <p>ししゃもフライ◆ (2び)</p> <p>ごはん かきたまじる</p> <p>◆ウスターソース</p>	<p>29日</p> <p>ナムル 牛乳</p> <p>とりにくの からあげ</p> <p>かんそうごさかな</p> <p>ごはん わかめスープ</p>	<p>30日</p> <p>アスパラサラダ 牛乳</p> <p>スラッピージョー</p> <p>サンドイッチ ロール ポタージュ スープ</p> <p>「サンドイッチロール」に 「スラッピージョー」をはさんで たべましょう。</p>	<p>31日 <b>とよたブランドのひ</b></p> <p>たくあんあえ 牛乳</p> <p>きびなごの からあげ まっちゃんみずようかん</p> <p>むぎごはん とよたひまわり ポークどんのぐ</p> <p>「とよたひまわりポークどん」にして たべましょう。 かみ みずようかんのようき・ふた</p>	

◆はソース使用

◇はチューブ使用

※はし・スプーンの表示は目安です。献立に合わせて、他の器具も使いましょう。