



月	火	水	木	金
3日 ひなまつりこんだて ちらしづしのぐ 牛乳 あつやきたまご ひなあられ ごはん かしわじる	4日 ビーンズマセドアン△ 牛乳 スラッピージョー <sup>△</sup> スライスパン キヤベツのコンソメスープ	5日 なばなおひたし 牛乳 さわらのからあげ まっちゃんふりかけ ごはん さわにわん	6日 ゼリーミックス 牛乳 ツナサラダ むぎごはん カレー	7日 たべまるのおすすめ おかあえ 牛乳 レバーとじゃがいものあまからに かんそくごさかな ごはん はちはいじる
「ちらしづし」にしてたべましょう。 △マヨネーズふうドレッシング	「スライスパン」に「スラッピージョー」をはさんでたべましょう。 △マヨネーズふうドレッシング		「カレーライス」にしてたべましょう。	
10日 わふうサラダ△ 牛乳 いわしのしょうがに ごはん ぶたじる	11日 ごぼうサラダ△ 牛乳 いかカツ ソフトめん やさいあん	12日 チヂミ 牛乳 きりぼし だいこんの チャブチ かくチーズ ごはん わかめスープ	13日 ミックス フルーツ 牛乳 コールスロー サラダ ツイストパン ポークピーンズ	14日 そつぎょういわいこんだて かいそうサラダ 牛乳 とりにくのからあげ こめこのケーキ (いちごとうにゅうクリーム) せきはん すまじる
△わふうドレッシング	「やさいあんかけめん」にしてたべましょう。 △マヨネーズふうドレッシング	△ プラ かくチーズのほうそう		△ かみ ケーキのはこしきがみ
17日 ちゅうあえ 牛乳 えびしゅうまい(2こ) ごはん ジャーチャンドウフ	18日 コーンサラダ 牛乳 ウインナー <sup>△</sup> こめこパン ニヨッキの クリームに	19日	20日	21日 あいのやさいいり はるまき 牛乳 ビビンバどんのぐ むぎごはん ごもくスープ
		卒業証書	△	「ビビンバどん」にしてたべましょう。
		そつぎょうしき	しゅんぶんのひ	

## WE LOVE とよた ちさんちしょ 地産地食

とよたし 豊田市のキャベツの産地



## 「キャベツ」



葉の巻きがゆるく  
ふんわりと軽くて、  
みずみずしいです。  
収穫時期：4～6月



葉は薄めで、山などの高  
い場所でつくるため、高原  
キャベツとも呼ばれます。  
収穫時期：7～12月



葉の巻きがしっかりと  
つまっていて、ずっしり  
と重く、甘みがあります。  
収穫時期：1～3月

豊田市では、主に高岡地区で冬キャベツが  
栽培され、「冬藍」「そらと」「夢ごろも」  
などの品種が作られています。

土にこだわった甘くておいしいキャベツ  
です。  
収穫の際は、ひと玉ずつ手作業で行って  
います。  
残さず食べてくれるとうれしいです。



## 1年間の給食の時間を振り返ろう

どれだけできていたか、  
クラスで確認してみましょう。



① 食事の前に手をきれいに  
洗うことができた。



② 気持ちを込めて食事のあいさつが  
できた。



③ よくかんで食べることができた。



④ はしや食器の持ち方に気を付けて  
食べることができた。



⑤ 苦手な食べ物でもがんばって  
食べることができた。



⑥ 準備や後片付けを協力して  
行うことができた。



⑦ 豊田市の産物や行事食について  
知ることができた。



△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。