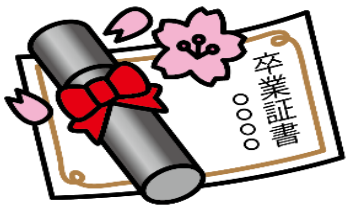
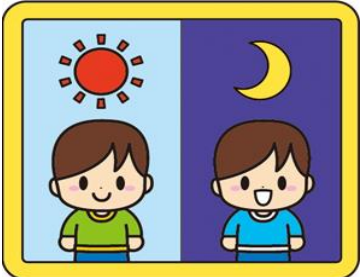




月	火	水	木	金
3日 ひなまつりにんたて ちらしずしのぐ 牛乳 あつやきたまご ひなあられ ごはん かしわじる	4日 ビーンズマセドアン◇ 牛乳 スラッピージョー スライスパン キャベツのコンソメスープ	5日 なばなのおひたし 牛乳 さわらのからあげ まっちゃふりかけ ごはん さわにわん	6日 ゼリーミックス 牛乳 ツナサラダ むぎごはん カレー	7日 たべまるのおすすめ おかかあえ 牛乳 レバーとじゃがいものあまからに かんそうこざかな ごはん はちはいじる
「ちらしずし」にしてたべましょう。	「スライスパン」に「スラッピージョー」をはさんでたべましょう。 ◇マヨネーズふうドレッシング		「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ェ 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 ポークビーンズ	14日 ぞつぎょういわいにんたて 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 すましじる
◇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 ちゅうかあえ 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 こめこパン ニョッキのクリームに	19日 	20日 	21日 あいち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
		そつぎょうしき	しゅんぶんのひ	「ビビンバどん」にしてたべましょう。



とよたし 豊田市のキャベツの産地



「キャベツ」

はる 春キャベツ



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

なつあき 夏秋キャベツ



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

ふゆ 冬キャベツ



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。

生産者の方からメッセージ

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。