



月	火	水	木	金
2日 わふうサラダ◇ いわしのしょうがに ごはん ぶたじる	3日 ひなまつりこんだて ちらしずしのぐ あつやきたまご ひなあられ ごはん ぶだまじる	4日 ミックスフルーツ チキンサラダ むぎごはん カレー	5日 おひたし さわらのからあげ ふりかけ(やさいとぎょく) ごはん さわにわん	6日 たべまるのおすすめ かふうあえ えびしゅうまい(2こ) ごはん マーボーどうふ
◇わふうドレッシング	「ちらしずし」にしてたべましょう。	「カレーライス」にしてたべましょう。		
9日 アーモンドあえ ししゃもフライ(2び) むぎごはん ぶたどんのぐ	10日 サワーキャベツ ハンバーグ◇ スライスパン コーンクリームスープ	11日 ほねぶとサラダ◇ レバーとこんにやくのあまからに ごはん けんちんじる	12日 ナムル ぎょうざ こめこパン やきそば	13日 にくじゃが なっとうあえ てまきのり ごはん みそしる
「ぶたどん」にしてたべましょう。	「ハンバーグサンド」にしてたべましょう。 ◇ちゅうのうソース	◇マヨネーズふうドレッシング		「なっとうまき」にしてたべましょう。
16日 いそかあえ さばのおろしソースかけ ごはん ちくぜんに	17日 フレンチサラダ ウインナー コーヒーぎょうにゅうのもと ソフトめん ミートソース	18日 そつぎょういけいこんだて れんこんサラダ◇ 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 かきたまじる	19日 	20日 
	「ミートソースかけ」にしてたべましょう。	◇わふうドレッシング かみ ケーキのはこ・しきがみ	そつぎょうしき	しゅんぶんのひ
23日 あいちのやさいいはるまき キムチチャーハンのぐ むぎごはん わかめスープ	<p><b>ちさんちしよく 地産地食 「キャベツ」</b></p> <p>とよたし 豊田市のキャベツの産地</p> <p>とよたし おち 豊田市では、主に たかおかちく ふゆ 高岡地区で冬キャベツが さいばい とうらん 栽培され、「冬藍」 ゆめ 「そらと」「夢ごろも」 ひんしゅつ などの品種が作られて いるまる。</p> <p>はる 春キャベツ ふゆ 冬キャベツ</p> <p>は ま 葉の巻きがゆるくて ふんわりと軽く、みずみずしいです。 しゅうかくし き 収穫時期：4～6月</p> <p>は ま 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。 しゅうかくし き 収穫時期：1～3月</p>			

ねんかん きゅうしよく じかん ふ かえ 1年間の給食の時間を振り返ろう

1年間、どのような給食の時間を送ってきましたか？

振り返りながら、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。



これからも しっかり食べて 元気に過ごしましょう！

◆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。