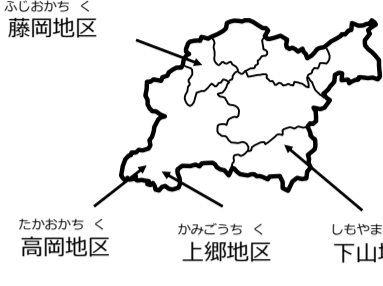


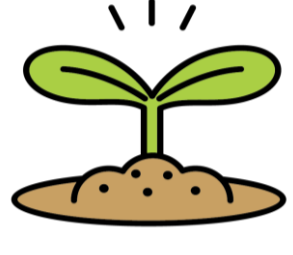






月	火	水	木	金
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p><b>ちさんちしょく 地産地食</b></p> <p>豊田市の茶の産地</p>  <p>ふじおかちく 藤岡地区 たかおかちく 高岡地区 かみごうちく 上郷地区 しもやまちく 下山地区</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p><b>「茶」</b></p> <p>とよたし いま ねん まえ ちゃ さいばい はじ 豊田市では、今から200年ほど前に「茶」の栽培が始まりました。</p> <p>おち ちゃ ちゃ おお つく 主に、「てん茶」「かぶせ茶」が多く作られています。</p> <p>【てん茶】 ちやば む かんそう くき 茶葉を蒸して乾燥させ、茎やは すじ と のぞ 葉の筋を取り除いたもの。 まっचा げんりよう 抹茶の原料となる。</p> <p>【抹茶】 まっ ちゃ てん茶を石うすでひいて こな 粉にする。</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>【かぶせ茶】 ちやつ まえ やく しゆうかん にっこう 茶摘み前の約1週間、日光を さえぎって育てた茶。</p> <p>出典：農林水産省Webサイト</p> </div> </div> <div style="border: 2px solid green; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>豊田市産の茶を使用した給食が出来ます</b></p> <p>18日(月) ちくわのお茶揚げ・・・てん茶</p> <p>25日(月) 抹茶水ようかん・・・抹茶</p> </div>				
<p>1日 <b>こどものひ</b> </p> <p>とりにくとごぼうの サラダ</p> <p>牛乳</p> <p>かつおの そぼろどんのぐ </p> <p>かしわもち</p> <p>むぎごはん</p> <p>わかたけじる</p> <p>「かつおのそぼろどん」にして たべましょう。 ◇マヨネーズふうドレッシング ※たべのこした「かしわもち」は、ふくろ などにまとめてへんきゃくしてください。</p>				
4日	5日	6日	7日	8日
			<p>いそかあえ</p> <p>牛乳</p> <p>さばのしおやき</p> <p>プチゼリー (アセロラ)</p> <p>ごはん</p> <p>けんちんじる</p>	<p>おかかあえ</p> <p>牛乳</p> <p>レバーとこんにやくの あまからに</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたじる</p>
みどりのひ	こどものひ	ふりかえきゆうじつ	プラ ゼリーのふた・ようき	
11日	12日	13日	14日	15日
<p>やさいたつぷり いとこんチャプチェ</p> <p>牛乳</p> <p>さわらの こうみソースかけ</p> <p>ごはん</p> <p>キムチいり ちゅうかスープ</p>	<p>フレンチサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>ミンチカツ</p> <p>サンドイッチ ロール</p> <p>まめまめまめの スープ</p>	<p>サワーキャベツ</p> <p>牛乳</p> <p>ウイナー</p> <p>むぎごはん</p> <p>ハヤシ</p>	<p>ミックスフルーツ</p> <p>牛乳</p> <p>ぎょうざ</p> <p>こめこパン</p> <p>いためビーフン</p>	<p>みつばのサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>きびなごのからあげ</p> <p>ごはん</p> <p>こうやどうふの たまごどじ</p>
	「ミンチカツドッグ」にしてたべましょう。 ◇ちゅうのうソース	「ハヤシライス」にしてたべましょう。		
18日 <b>たべまるのおすすめ</b> 	19日	20日	21日	22日
<p>わふうサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>ちくわの おちやあげ (2こ)</p> <p>ふりかけ (はつがげんまい)</p> <p>ごはん</p> <p>ゆばのすましじる</p>	<p>はるまき</p> <p>牛乳</p> <p>ちゅうかあえ</p> <p>ちゅうかめん</p> <p>ジャージャー めんのぐ</p>	<p>アーモンドあえ</p> <p>牛乳</p> <p>とうふしんじょ</p> <p>かんそうこざかな</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもと ツナのうまに</p>	<p>ビーンズサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグの オニオン ソースかけ</p> <p>ぎゅうにゅうの もと</p> <p>ツイストパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>ほねぶとサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>とりにくのてりやき</p> <p>ごはん</p> <p>かきたまじる</p>
◇わふうドレッシング	「ジャージャーめん」にして たべましょう。			◇マヨネーズふうドレッシング
25日 <b>とよたブランドのひ</b> 	26日	27日	28日	29日
<p>とよたひまわりポークの にくじゃが</p> <p>牛乳</p> <p>いわしの しょうがに</p> <p>まっचा みずようかん</p> <p>ごはん</p> <p>とよたのみそしる</p>	<p>スパイシーひじき (カレーふうみ)</p> <p>牛乳</p> <p>あつやきたまご</p> <p>ごはん</p> <p>なまあげの うまに</p>	<p>ふきの まぜごはんのぐ</p> <p>牛乳</p> <p>あおじそいり あじフライ</p> <p>ごはん</p> <p>ごじる</p>	<p>アスパラサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>スラッピージョー</p> <p>スライスパン</p> <p>ポタージュ スープ</p>	<p>かふうあえ</p> <p>牛乳</p> <p>やさいいり しゅうまい(2こ)</p> <p>むぎごはん</p> <p>ちゅうかはんのぐ</p>
かみ みずようかんのふた・ようき		「ふきのまぜごはん」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。	「ちゅうかはん」にしてたべましょう。