

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
<p>6月の「食育の日」</p>  <p>健康によいと言われている食品の頭文字を並べて「まごは(わ)やさしい」という標語を作りました。まごは(わ)やさしいの食品には、ビタミンや無機質、食物せんいが含まれているので、血糖値が急上昇するのを防ぎ、お腹の調子を整え、健康な体を作ります。ご家庭でもまごは(わ)やさしいの食品がそろっているか、チェックしてみてください。</p>		<p>17日の献立には、ま(大豆・油揚げ・みそ)、ご(ごま)、わ(こんぶ)、や(もやし・こまつな・にんじん・ねぎ・しょうが)、さ(さば)、し(えのきたけ)、い(じゃがいも)を使用しています。</p>		<p>1 中1遠足</p> <p>メロンの品種の違いを知る</p> <p>チーズパン</p> <p>豚肉のトマト煮</p> <p>じゃがいものソテー</p> <p>メロンゼリー</p> <p>牛乳</p>		<p>2</p> <p>開港記念日</p>		<p>3 中2・3総合学習</p> <p>歯に良い食べ物について知る</p> <p>五穀ごはん</p> <p>変わりきんぴら</p> <p>だいずとじゃこの炒り煮</p> <p>みそ汁</p> <p>牛乳</p>	
6		7		8		9		10	
<p>姉妹都市リヨン市(フランス)の料理を知る</p> <p>ぶどうパン</p> <p>豚肉のグリル</p>		<p>国際理解</p> <p>ポテトリヨネーズ</p> <p>レンズ豆のスープ</p> <p>牛乳</p>		<p>凍り豆腐の栄養を知る</p> <p>はいがごはん</p> <p>ツナそぼろ</p> <p>牛乳</p>		<p>小高そらまめのさやむき</p> <p>からししょうゆあえ</p> <p>沢煮椀</p> <p>牛乳</p>		<p>季節のそら豆を味わう</p> <p>はいがごはん</p> <p>肉そぼろ</p> <p>牛乳</p>	
13		14		15		16		17	
<p>ドライカレーについて知る</p> <p>はいがごはん</p> <p>ドライカレー</p>		<p>季節の食品トマトを味わう</p> <p>わかめサラダ</p> <p>プルーンはっこう乳</p>		<p>季節の食品トマトを味わう</p> <p>小麦ごはん</p> <p>あじの南蛮漬</p> <p>牛乳</p>		<p>小3社会生活学習</p> <p>中華あえ</p> <p>卵とトマトのスープ</p> <p>牛乳</p>		<p>韓国料理について知る</p> <p>小麦ごはん</p> <p>ビビンバ(肉)</p> <p>牛乳</p>	
20		21		22		23		24	
<p>横浜と関わりの深い献立について知る</p> <p>小麦ごはん</p> <p>八宝菜</p>		<p>唾液の分泌を促す料理の良さを知る</p> <p>もやしスープ</p> <p>黒みつ豆乳ゼリー</p> <p>牛乳</p>		<p>伝統的な食材のだいず・ひじき・ごまについて知る</p> <p>はいがごはん</p> <p>ひじきごはんの具</p>		<p>小4社会生活学習</p> <p>変わり五目豆</p> <p>かきたま汁</p> <p>牛乳</p>		<p>旬のアスパラガスを味わう</p> <p>黒パン</p> <p>カレービーンズシチュー</p> <p>牛乳</p>	
27		28		29		30		<p>「国際理解の献立(6日)」</p>  <p>静岡や山梨で作られた絹糸は、横浜赤レンガ倉庫に集められ、フランスのリヨン市に輸出されました。日本の絹糸は最高級ランクで取引され、一躍リヨンは、絹織物の産地として発展しました。1959年横浜市とリヨン市は、感謝を込めて姉妹都市になりました。</p>	
<p>梅干しの効能について知る</p> <p>ごはん</p> <p>だいずと鶏肉のうま煮</p>		<p>季節の食品(じゃがいも)を味わう</p> <p>梅肉あえ</p> <p>みそ汁</p> <p>牛乳</p>		<p>季節の食品(じゃがいも)を味わう</p> <p>はいがごはん</p> <p>ジャガマーボー</p> <p>牛乳</p>		<p>小5社会生活学習</p> <p>はま菜ちゃんの骨太炒め</p> <p>はま菜ちゃんの骨太炒め</p> <p>みそ汁</p> <p>牛乳</p>		<p>季節のとうもろこしを味わう</p> <p>丸パン</p> <p>ソース焼きそば</p> <p>牛乳</p>	