

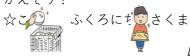
## 9がつこんだてひょう



《牛乳は毎日つきます》

9がつのきゅうしょくもくひょ う , 「あとかたづけをきちん としよう!」

たしょっき、おぼん・ぎゅう にゅうかられたばしょにきちんと かえそう!



舞鶴市立倉梯小学校

夏休みが終わり、2学期が始まりました。毎日、元気に登校するために は規則正しい生活が大切です。生活リズムをととのえましょう。

## 生活リズムのととのえ方











おはしを正し	くもってみ		1 (木) 🥮	2 (金)	
みなさんは、おはしを上手に 間違った持ち方になれてしま です。おはしを正しく持つこ	デ 持って使うことができていま うと、おとなになってからな	:おすことが大変	チキンライス	菱ごはん	
<b>るのもスムーズにでき、見た</b> 正しい持ち	<b>目もきれいです。おはしを正</b> はしとはしの間に中	こしくもつように	じゃがいものチーズ煮	マーボー豆腐	
<i>+</i>	ゆびが入っているか		コーンスープ	きりぼしだいこん 切干大根のナムル	
	\$?		2学期がスタートしました。 暑さに負けずしっかりと食べて 力をつけましょう。	豆腐は、良質なたんぱく質で出来 ています。意梯小学校の人は、ご飯 のうえにかけて食べる人が多いで す。おいしくいただきましょう。	
5 (月)	6 ( <del>K</del>	7 (200	8 (木學	9 (金)	
シュガー揚げパン	わかめごし	ミルクパ	こぎつねご	麦ごはん ゼリー	
***・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	が ない できない できない かんしゅう かんしゅ かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅ しゅんしゅう かんしゅう かんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅんしゅ しゅん しゅん しゅん しゅん しゅ	かぼちゃとコーンの グラタン	ちくわの磯辺揚げ	うさちょう「ーグ	
かきたま汁	じゃがいものみそ并	ミネストローネ	まねぎのみそ汁	カ月見汁 	
揚げパンは、今ではパリエーションが豊富ですが、昔は、シュガー味が一般的だったといわれています。	豚肉にはビタミンB1という栄養が豊富です。つかれた体にとてもよいとされています。	かぼちゃを皮ごと食べること によって、ビタミン摂取量が アップし皮膚の健康をより守っ てくれます。	ちくわの磯辺揚げは、お魚でできています。 タンパク質やカルシウムが手軽にとれます。	明日は、十五夜です。かわいいうさ ちゃんのハンバーグにみかん味のゼ リーがつきます。一日早いですが、 十五夜を味わいましょう。	
1 2 (1	13 (1)	14(@	15 (7	16(金€	
うが型パン	ごはん	こくきんこむぎ 国産小麦パン	へしこごは/ヘ	カレーライス	
親子うどん		チリコン大	高野豆腐の卵とじ	コーンサラダ	
こまっな 小松菜とじゃこの炒め煮 	中華スーン	ウインナーと <mark>野菜の</mark> スープ 	大根のみそ汁	福神漬け	
じゃこは、イワシの稚魚のことです。ビタミン、カルシウムが多く、 骨粗しょう症やイライラ防止に効果 的です。よくかんで食べましょう。			【地場産物】 へしこ へしことは、魚を塩漬けし、 さらに糠漬けにした伝統的な保 存食品です。	● 金曜日は。 カレーの日 <sup>と</sup>	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	20 (4	21(1,000	22 (1)	<del>*************************************</del>	
19日 敬老の日	ごはん	<b>黒糖パン</b>	キンパ風まぜごはん	23日 秋分の日	
	塩肉じゃが	らみきかな こうそう 白身魚の香草パン粉焼き	もやしのナンル		
	・	** 野菜スープ  香草パン粉焼きの香草はパセリと	わかめスープ キンパとは、韓国の海苔巻きの	7/	
	をそそります。塩分が気になる名前ですが、減塩献立になっています。	バジルを混ぜて使用します。香草の	ーナノハとは、特国の場合を含め ことで、日本でいうおにぎりのようなものだそうです。 今日のごは んは、キンパに使用する具材をご はんに混ぜ込みました。	<del>*******</del> *	
26(100	27(%)	28(水)	29 (7)	30 (4	
パン	こはん	द्वैति देवी	五曽チャーハン	麦ごはん	
カレーミートサンド	ツバスの売簡等ソース	<sup>まんがくじあま</sup> 万願寺甘とうとズッキーニの ミートスパゲティ	鶏肉のおろしかース	族内の生姜妙め	
ABCスープ	豆腐のみそ汁	パインサラダ 	春雨スープ	**・**********************************	
パンをちぎって小さいおか ずのカレーミートをつけて食 べましょう。	【地場産物】 ツバス ツバスは、大きくなるにつれて 名前が変わる出世魚です。 ツバス→ハマチ→ブリです。	万願寺甘とうとズッキー二の 旬は6月~9月ごろです。旬の 野菜には、栄養がたくさんあり ます。	鶏肉のおろしソースは、大根おろしと酸味の効いたソースを合わせ、サッパリといただきます。	生姜の旬は9月からの秋になります。 ふんだんに生姜を使い 美味しい生姜炒めを作ります。	