



小松市教育委員会 (小松市学校給食会)

新学期が始まり、一か月がたちました。新しい環境に少しずつ慣れてきたでしょうか? 4月の緊張がとれて、食事の決まりやマナーを忘れていませんか?ここでもう一度、食事 のマナーを確認してみましょう。

そんと 給食時間の約束 シャルシャ





はしは、つまむ、はさむ、切る、くるむ、混 ぜるなど、いろいろな使い方ができる万能な道 具です。正しく持って使いこなしましょう。

-

つまむ

鶏肉の

レモンソースからめ

ミルクロール

31⊟

小松菜と卵の

肉そぼろ丼

MILK

\$ P

吉野汁

MILK

2

クリーム スープ

ふるさとこまつ☆おいしいじまん☆

今月、給食で使用する小松市産の食材を紹介します。



每月19日時「食膏の日

【きゅうりのざくざく】

きゅうりを包丁で切る音から 「ざくざく」と呼ばれています。

【たこ焼き】

大阪といえばやっぱり「たこ焼 き」。お店によって味や具材が違 います。給食では、揚げたこ焼き にします。

【かやくごはん】

五目ごはんや炊き込みごはんを、大阪では「かやくごはん」と呼びます。旬の野菜と肉や油揚げ等を一緒に炊き込むので、栄養バランスが良い料理です。

~大阪府~ きゅうりのざくざく MILK ري 揚げたこ焼き

a Gray かす汁 かやくこはん

【かす汁】

お酒をつくる酒蔵が多 く集まる関西地方では、 広く親しまれてます。

正しい姿勢で食べると ◆消化に良い ◆かみ合わせが良くなる ◆ボティーバランスが良くなる

献 立 L)

混ぜる



今月の目標

姿勢よく食べよう