

ワゴン
せんせいといっしょに
とりにいきましょう！

こんたてひょう



おわんのもようを
よくみてね！

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>キャベツのおかあえ ごぼろん</p> <p>サクサクの海老と舞茸の天ぷらを焼いてね。 あじさいゼリー</p>	<p>2</p> <p>きびだまからあげ げんごぼろん</p> <p>6月4~10日は、歯と口の健康週間です。 さばのねぎみやき ごぼろん</p>	<p>3</p> <p>わらうとろバナナ ごぼろん</p> <p>ハンバーグは、ひとつひとつ手作りです。 とりぞらえ ごぼろん</p>	<p>4</p> <p>とりのてやき キャベツ まほう</p> <p>パンにチキンとキャベツを挟んでね。 いわのねぎみ ごぼろん</p>	<p>5</p> <p>かわらばん たけのこアツアツ キャベツ ひんげん</p> <p>ひんげんは、ビタミンCが豊富です。 レモン ごぼろん</p>
<p>8</p> <p>シュークリーム キャベツ</p> <p>あじさいゼリーは、はととうとカルピス味です。 ちゅうがにくばが ごぼろん</p>	<p>9</p> <p>さばのねぎみやき ごぼろん</p> <p>からいもすりこびで、塩分を控えることが大切です。 16 レーズンサラダ ごぼろん</p>	<p>10</p> <p>とりぞらえ ごぼろん</p> <p>12時給食開始までのやいの ごぼろん</p>	<p>11</p> <p>キャベツのおかあえ ごぼろん</p> <p>梅雨時期のイワシは、脂がのっています。 さつまいもやき ごぼろん</p>	<p>12</p> <p>レモン ごぼろん</p> <p>ナスは油で炒めるとさらに美味しくなります。 やきしゃも ごぼろん</p>
<p>15</p> <p>ちゅうがにくばが ごぼろん</p> <p>とろり甘いロシ！今月は、レッドメロンです。 にんじんしりしり ごぼろん</p>	<p>16</p> <p>レーズンサラダ ごぼろん</p> <p>揚げパンは紙フアプキンを使って食べてください。 えび ごぼろん</p>	<p>17</p> <p>キャベツ ごぼろん</p> <p>12時給食開始までのやいの ごぼろん</p>	<p>18</p> <p>さつまいもやき ごぼろん</p> <p>ごはんは左、汁物は右におきましょう。 とんじり ごぼろん</p>	<p>19</p> <p>やきしゃも ごぼろん</p> <p>さつまいもやき ごぼろん</p>
<p>22</p> <p>にんじんしりしり ごぼろん</p> <p>とろり甘いロシ！今月は、レッドメロンです。 キャベツ ごぼろん</p>	<p>23</p> <p>えび ごぼろん</p> <p>揚げパンは紙フアプキンを使って食べてください。 さつまいもやき ごぼろん</p>	<p>24</p> <p>みねぎ ごぼろん</p> <p>夏野菜のピーマンをたっぷり使います。 ごぼろん</p>	<p>25</p> <p>フルーツサラダ ごぼろん</p> <p>ごはんは左、汁物は右におきましょう。 ごぼろん</p>	<p>26</p> <p>サトウ ごぼろん</p> <p>6月19日は「食育の日」です。 ごぼろん</p>
<p>29</p> <p>かかんが ごぼろん</p> <p>かかんがは「魚」ジュシーは「飲み込み」です。 ごぼろん</p>	<p>30</p> <p>キャベツ ごぼろん</p> <p>2年生が大豆のさやもきをします。 ごぼろん</p>	<p>30</p> <p>キャベツ ごぼろん</p> <p>「水無月」は6月30日に食べると縁起が良いです。 ごぼろん</p>	<p>30</p> <p>キャベツ ごぼろん</p> <p>韓国にんたて トックは韓国のおもちです。 ごぼろん</p>	<p>30</p> <p>キャベツ ごぼろん</p> <p>韓国にんたて トックは韓国のおもちです。 ごぼろん</p>

《今月の目標》

- 手をきれいに洗おう
- よくかんで食べよう



※ざいりようこうにゆうのつごうにより、こんたてをへんこうするばあひがあります。