

きょうのこんだて

6がつ12にち

ぎゅうにゅう ミルクパン
やさいすーぷ
みーとぺんね
かぼちゃさらだ



きょうのポイント

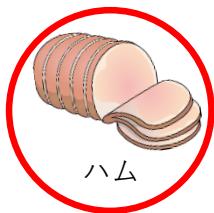
ミートソース

ミートソースの起源は、イタリアのボローニャ地方と言われています。「食の都」とも言われていたボローニャで「ラグー」というフランスの煮込み料理を参考にして作りだされました。イタリア料理店ではミートソースのことを「ラグーソース」や「ボロネーゼ」と表記するお店もあります。給食ではパスタの「ペンネ」と合わせてつくりました。たくさん食べてくださいね。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



6がつ12にち きょうのたべもの



ハム



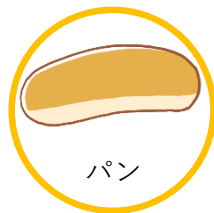
マヨネーズ



ぶたにく



あぶら



パン



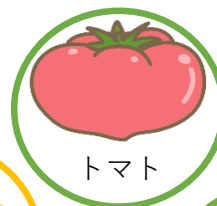
パスタ



ピーマン



かぼちゃ



トマト



きゅうり



とうもろこし



たまねぎ



パセリ



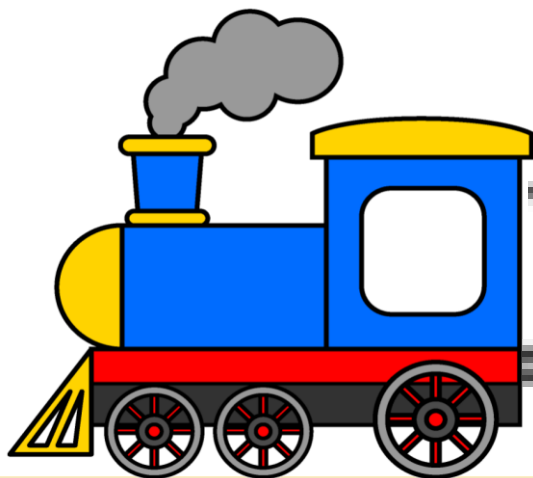
キャベツ



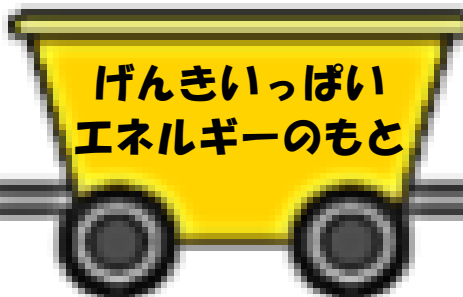
えのきだけ



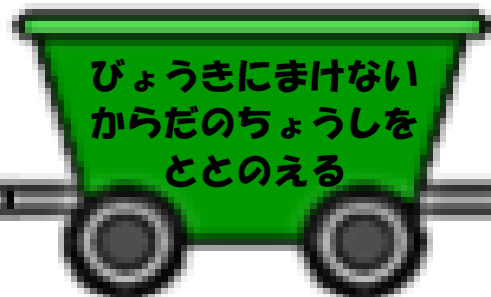
にんじん



からだを
つくるもと



げんきいっぱい
エネルギーのもと



びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる