

きょうのこんだて

2がつ21にち

ごはん

ねぎのとりすき

ぼらのたまねぎだれ

はくとうのどれっしんぐさらだ

ひょうごの
もんたべよ!



きょうのポイント

兵庫献立

今日の献立はスペシャルです。学校周辺で育てられた食材をふんだんに使った献立です。たくさん食べてくださいね！

緑茶⇒やしろ茶 白葱⇒東条葱(一部) 鶏肉⇒百日どり 白桃⇒加東
もち麦⇒加東 菜種油⇒多可

季節的に手に入らない食材に枝豆があります。地元兵庫県で育てられた食材です。みんなはどれだけ知ってたかな？



ほねにきをつけてたべよう



ゆっくり
よくかんで
たべよう



2がつ21にち きょうのたべもの



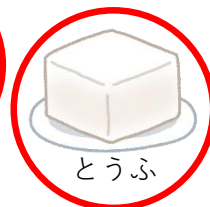
こんぶ



ぼら



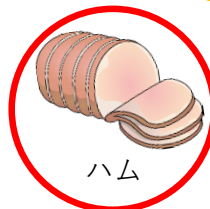
とりにく



とうふ



ごはん



ハム



もちむぎ



さとう



あぶら



キャベツ



しょうが



ちゃば



もも



とうもろこし



たまねぎ



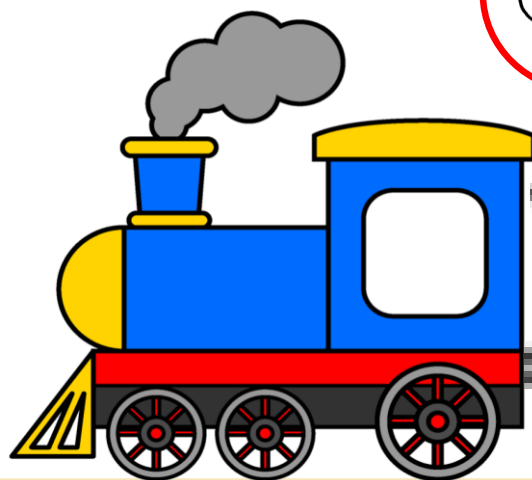
にんじん



ごぼう



えだまめ



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