

きゅうしよく  
5月1日(月)の給食

もうすぐ、子どもの日なので  
かしわ餅がつきます。  
少しづつよくかんで、食べましょう



きゅうしよく  
5月2日(火)の給食



えんどうのファミリー大集合

豆苗は、えんどうを発芽させたもの。	若いさを収穫したもの。	種子(豆)が育ったもの。	さやえんどうを完熟、乾燥させたもの。



旬の豆を給食室でおいでごはんに混ぜました。



**豆腐** 今日(きょう)はグラタンに豆腐(とうふ)を使いました。

大豆(だいず)の美味(おい)しさと栄養(えいよう)がぎゅっと凝縮(ぎょうしゆく)されている豆腐(とうふ)は栄養成分(ようせいぶん)が消化(しょうか)・吸収(きゅうしゆく)しやすい状態(じょうたい)になっていてカルシウム(カルシウム)がしっかりとれます。

みなさんの好きなトマト(あじ)味のミートソース(ミートソース)と合わせることでパン(ぱん)のおかずにもなります。



豆腐(とうふ)をカップ(カップ)にいれます



ミートソース(ミートソース)をのせます



チーズ(チーズ)をのせます



おーぶんでこんがり(おーぶんでこんがり)やきます