

献立表のメインテーブル。日付、きょうしやく、おやつ、エネルギー、たべものしゅるいとからだのなかでのたたらき、調味料、ご家庭のポイント、今月のレシピ紹介の各欄を含む。

7日はくさ虫予防へ！
ちなんだメニューです。
カルシウムは、歯や骨を強くする栄養素です。

21日お楽しみ給食のレシピ
Oパセリ入りご飯：ご飯を炊く際にオリーブオイル、カレー粉を入れて炊き、蒸して冷やしてみじんぎりのパセリを混ぜ込みます。

～手作りずももジャム蒸しパン～
26日はずももジャムを作ります。できあがったジャムはおやつに蒸しパンにのせます。お楽しみに♪

★パルシステムから果物を購入しています★
木曜日は、パルシステムのカタログから、使う週の1週間前、その時に掲載されている国産の果物を選んで提供しています。

★なかよし給食について
この日はアレルギーのあるお子さんも、みんな一緒に食べられるメニューになっています。

～食材のお話 『今日は●●の日』～
今年度は「今日は何の日」と、月に数回ある、語呂合わせや食材の発祥やした日を、食材とともに紹介しています。

～6月のおもな食育活動の紹介～
Oピンク組 人参洗い・もやし折り・キャベツちぎり・シートランチ（シートに座ってピクニック気分でお食事を食べます）

★お楽しみ給食★
今年度のお誕生日会は『世界の童話』をテーマに展開されます。給食も物語に合わせてメニューを考えていきます。

★おすすり給食本★
『おべんとうバス』 『おべんとうはここのうた』 『くだものさん』 『やさいさん』