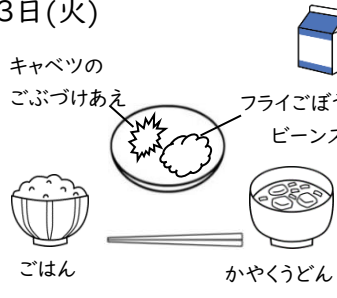
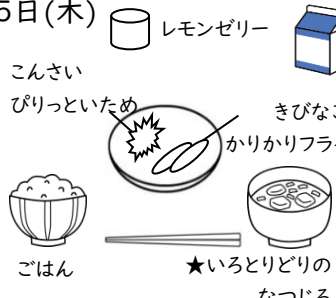
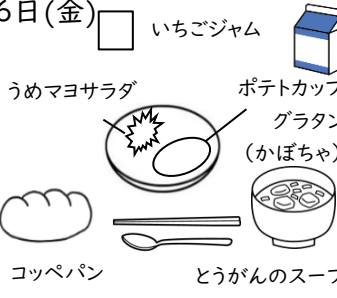
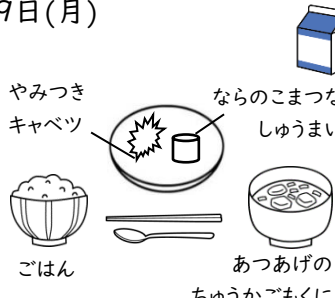
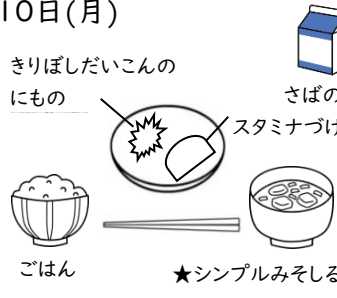
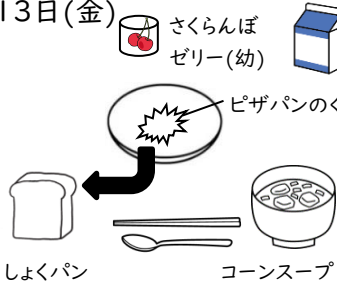
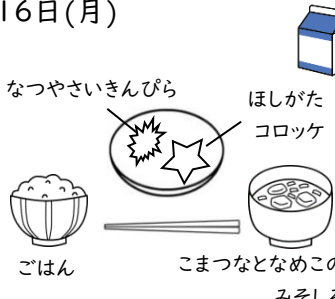
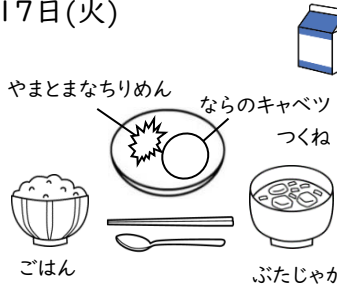
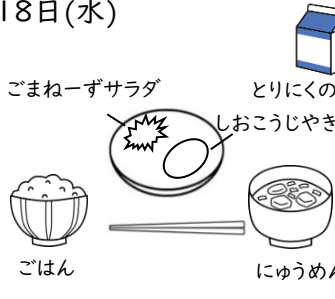
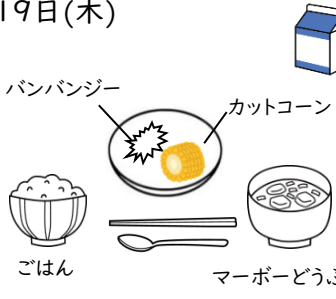
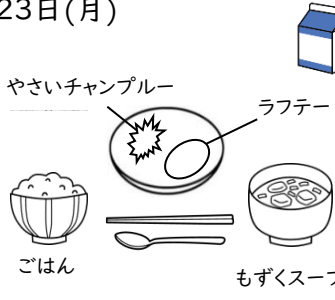
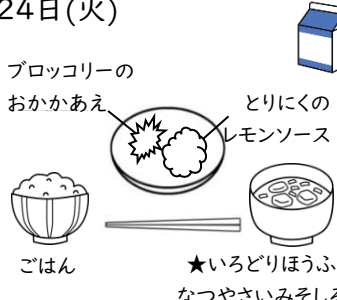
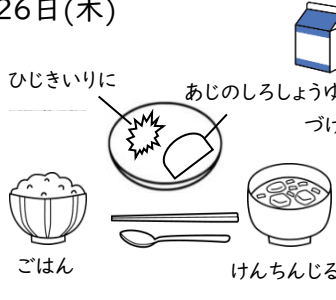
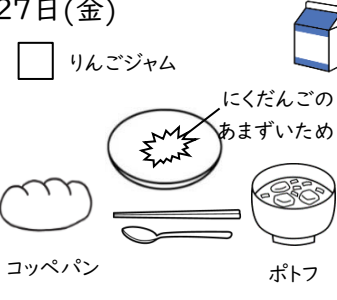


2日(月)  ぶたどんのぐ とうふあげ ごはん ごもくスープ いよいよ夏本番★夏ばて気味の人はいませんか?しっかり食べて、元気に夏を過ごしましょう!	3日(火)  キャベツのごぶづけあえ フライごぼう ピーンズ ごはん かやくうどん フライピーンズにごぼうを入れて、かみかみメニューにパワーアップ!よくかんで食べてくださいね!	4日(水)  かんてんサラダ てりやきハンバーグ ごはん あまいやさいスープ あまい野菜スープには、トマト・たまねぎ・にんじん・なす・えだまめが入っています。野菜のあまさを感じてね♡	5日(木)  レモンゼリー きびなごかりかりフライ ごはん ★いろいろとどりのなつじる 6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。健康な歯を保つポイントには、よくかんで、きれいに歯みがき★	6日(金)  いちごジャム うめマヨサラダ ポテトカップ グラタン(かぼちゃ) コッペパン とうがんのスープ 6月6日は梅の日。梅雨入りはもうすぐです!傘はじめする季節には、梅干しがおすすめです。
9日(月)  やみつきキャベツ ならのこまつなしゅうまい ごはん あつあげのちゅうかごもくに しゅうまいは、ひき肉と玉ねぎを小麦粉の皮で包んで蒸した中華料理。奈良県育ちの小松菜入りです!	10日(月)  きりぼしだいこんのもの さばのスタミナづけ ごはん ★シンプルみそしる 毎月10日は魚(とと)の日!みなさん、魚は好きですか?骨があるからいやだ!と言わずにひとくち食べて★	11日(火)  れんこんとまめのごまドレあえ トマトキーマカレー ごはん 「学校で育てているよ」という人も多いトマトですが、何色の花が咲くでしょう? ①赤色 ②黄色 ③白色	12日(木)  じゃこピーマン みそカツ ごはん いものこじる かくれ人気のじゃこピーマン!100kg(およそ2500こ)のピーマンを使っておいしく作ります!	13日(金)  さくらんぼゼリー(幼) ピザパンのぐ しょくパン コーンスープ 初登場のピザパンの具は、食パンにのせてピザのように食べてくださいね!落とさないように気を付けてね!
16日(月)  なつやさいきんぴら ほしがたコロケ ごはん こまつなとなめこのみそしる 地産地消week★今週は奈良県産・葛城市産の食材がたくさん登場します。こんだて表もチェックしてみてくださいね!	17日(火)  やまとまなちりめん ならのキャベツ つくね ごはん ぶたじゃが 人気の豚じゃがは、調理員さんには大変なメニューです。じゃがいもをなんと...300kgも使うからです!	18日(水)  ごまねーずサラダ とりにくのしょうじやき ごはん にゅうめん 「塩こうじ焼きにお米がついてる!」と気づいていましたか?塩こうじは、お米と麹(こうじ)から作られています。	19日(木)  パンパンジー カットコーン ごはん マーボーどうふ 食育の日です!!あまくておいしいコーンは、給食センターで蒸します。かじって食べてくださいね!	20日(金)  プチならメロンゼリー なつみかんサラダ やまとまなちりめん メンチカツ こめこパン かつらぎなつらコンテ かつらぎらコンテ鍋を夏バージョンにアレンジ!かつらぎ育ちの夏野菜が入っています。
23日(月)  やさいチャンプルー ラフテー ごはん もずくスープ 「平和の大切さ」について考えてみませんか?	24日(火)  ブロッコリーのおかかあえ とりにくのレモンソース ごはん ★いろいろほうふ!なつやさいみそしる 暑さで食欲がでない...そんな人はいませんか?さっぱりしたレモンソースは、夏におすすめです!	25日(水)  フルーツゼリー タコライスのご ごはん ビーンスープ タコライスは、タコス(メキシコ料理)の具をごはんにかけた沖縄県のご当地メニューです。	26日(木)  ひじきいりに あじのししょうゆづけ ごはん けんちんじる 味がいいから「あじ」と名前がつけられたそうです。今が旬のおいしい魚です。	27日(金)  りんごジャム にくだんごのあまずいため コッペパン ポトフ ポトフは、フランスの家庭料理。本場では牛肉を使うそうです。今日の給食にはウインナーが入っています!