

6月 8日 (木)

❀ 今日の給食 ❀

カミカミメニュー  
(切り干し大根)

切り干し大根のサラダ

カミカミメニュー  
(枝豆・昆布)

ちぐさ焼き

牛乳

枝豆と昆布のごはん

豚汁

★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名 <sup>しょくざいめい</sup>	産地名 <sup>さんちめい</sup>
豚肉 <sup>ぶたにく</sup>	埼玉・群馬 <sup>さいたまぐんま</sup>
鶏肉 <sup>とりにく</sup>	宮崎 <sup>みやざき</sup>
しょうが	高知 <sup>こうち</sup>
にんじん	埼玉 <sup>さいたま</sup>
たまねぎ	佐賀 <sup>さが</sup>
万能ねぎ <sup>ばんのう</sup>	佐賀 <sup>さが</sup>
もやし	栃木 <sup>とちぎ</sup>
ごぼう	群馬 <sup>ぐんま</sup>
だいこん	千葉 <sup>ちば</sup>
ねぎ	千葉 <sup>ちば</sup>
こまつな	長野県伊那市 <sup>ながのけん いなし</sup>

6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です！  
給食では、かみごたえのある食材を使った、  
”カミカミメニュー”を取り入れています♪

今日の給食は、「牛乳」「枝豆と昆布のごはん」「ちぐさ焼き」「切り干し大根のサラダ」「豚汁」です。

今日のカミカミ食材は、”枝豆・昆布・切り干し大根”です。どの献立に入っているか、探しながら、

食べてくださいね。よくかんで食べると、あごが発達して、ことばをはっきりと発音できるようになります。

ひと口30回を目標に、まずはひと口15回から！意識をして食べてみてください♪