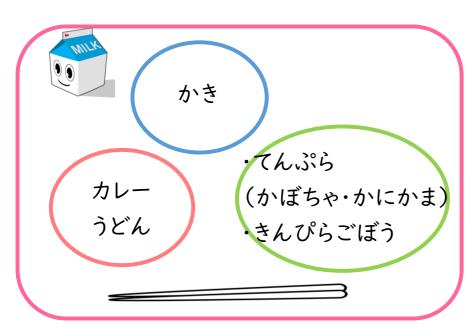
## 給食室からのお手紙









6ねんせいの こんだて! てんぷらとカレーうどんを いっしょにたべるのも おすすめです!

## 6年米組 米米米さんの献立

天ぷらは肉や魚、野菜など様々な食材と相 性がいいです。今日はかぼちゃとかにかまの 2種類揚げました。かにかまの天ぷらは給食 では初登場です。献立を考えてくれた\*\*さ んから今日のポイントを紹介します。「この献 立は秋が旬の野菜や果物などを調べてメ ニューにしました。栄養が偏らないように一 つ一つ食材を調べてバランスの良い献立に しました。また、給食で人気のカレーうどんも 入れました。」