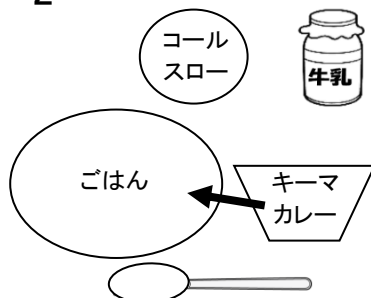
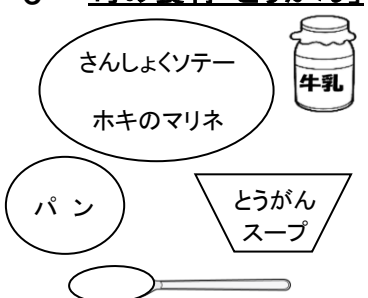
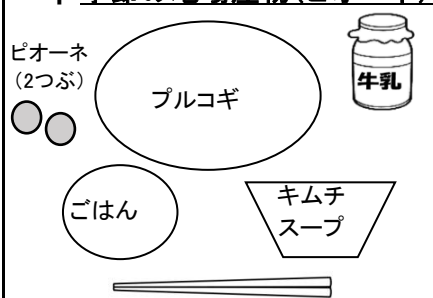
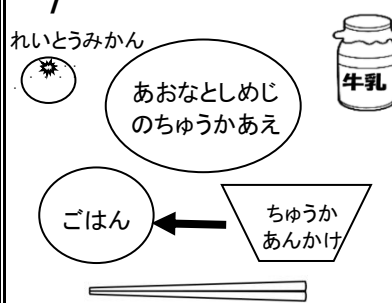
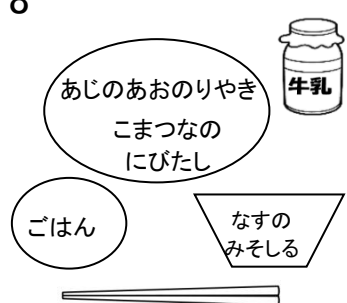
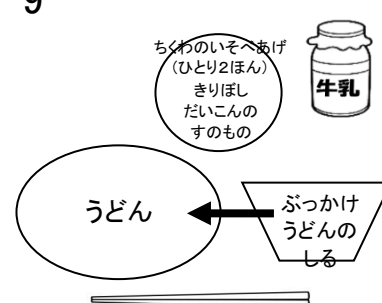
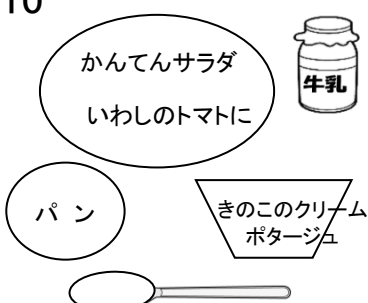
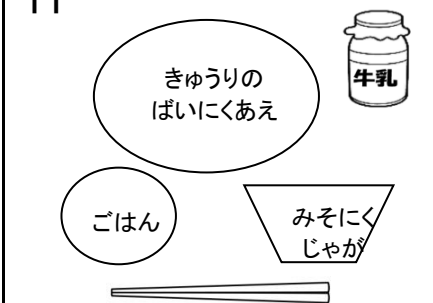
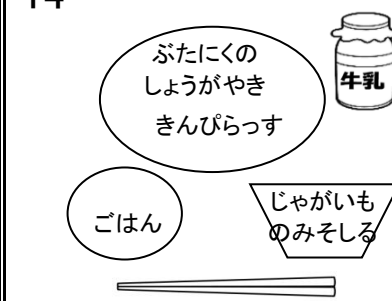
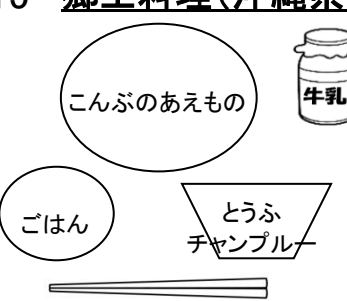
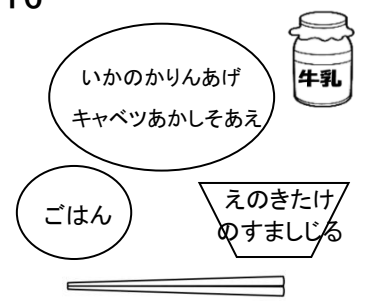
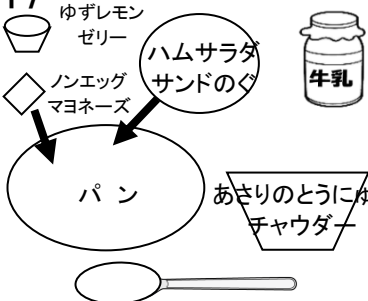
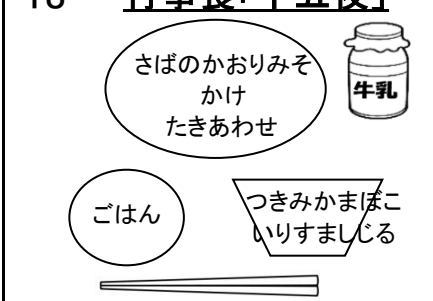
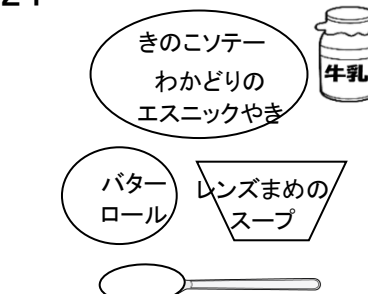
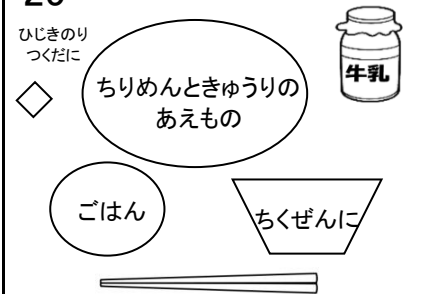
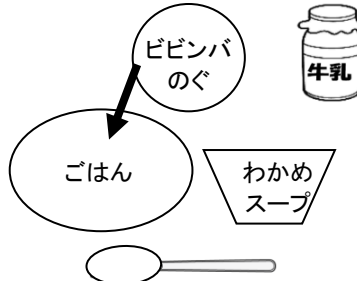
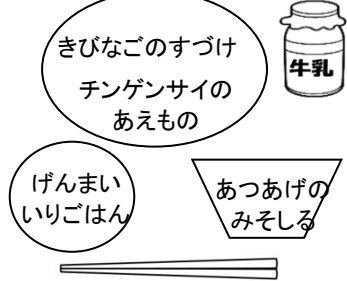
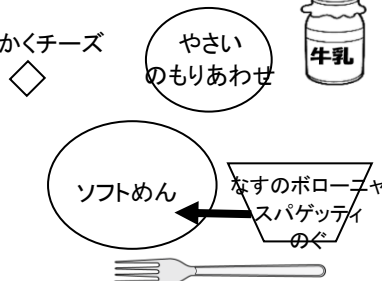
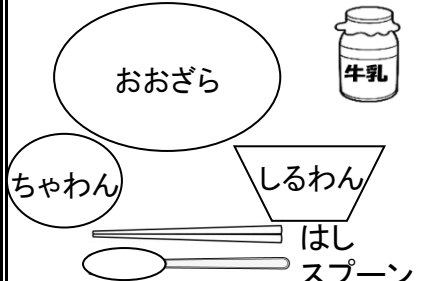


令和8年		9月配膳表				倉敷学校給食共同調理場G		
今月の目標		片づけをきちんとしよう						
指導のねらい	指導用資料	月	火	水	木	金		
地域で栽培されている果物について知り、味わって食べることができる。	(動)特産のぶどうを召し上がれ【倉敷styleの右上にある「動画」>「食育」>「共通動画」にあります】		1 始業式	2 	3 旬の食材「とうがん」 	4 季節の地場産物(ピオーネ) 		
		7 	8 	9 	10 	11 		
		14 	15 郷土料理(沖縄県) 	16 	17 	18 行事食「十五夜」 		
月見にちなんだ料理やその由来について知り、昔から伝わる行事に関心をもつことができる。	(掲)十五夜(お月見)	21 	22 	23 	24 	25 		
		28 世界の料理(韓国) 	29 	30 			おさらのしゅるい 	
		朝食の大切さを理解し、毎日おいしく食べることができる。					24日配信 (配)朝食の大切さを知ろう F:3日 G:24日 H:15日	