



れいわ ねん がつ にち げつ  
令和8年5月18日 (月)

### きょうのこんだて

はっぴーでーめにゅー  
(歯ッピーデーメニュー)

どっぐぱん  
・ドッグパン

わかくさしちゅー  
・若草シチュー

ちりこんかん  
・チリコンカン

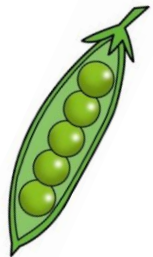
みかんじゅーす ・ 牛乳  
じゅーす ぎゅうにゅう

きょう はっぴーでーめにゅー  
今日は「歯ッピーデーメニュー」です。いつもより噛むことをいしき意識しながら、よく噛んで食べるようにしましょう。

ぱん ちりこんかん さんど  
パンにチリコンカンをサンドして食べましょう。

### かたづ 片付けについて

- ① みかんじゅーすのぱっくは、折りたたんでください。
- ② 折りたたんだぱっく・ストロ-ストローの袋は、まとめてビニル袋に入れてください。



### わかくさしちゅー 若草シチュー

わかくさいろ いろ なまえ しきさいきかく  
「若草色」は色の名前のひとつで、色彩規格で

きみどりいろ いっぱんてき  
は「あざやかな黄緑色」をいいます。一般的には、

さむ のこ ころ め だ はじ わかくさ  
まだ寒さが残る頃に芽を出し始めた若草のよう

あか きみどりいろ はる はじ いめー  
な明るい黄緑色のことです。春の初めをイメー

じ させる いろ わか  
ジさせる色で、和歌などにも

つか にほん でんとう いろ  
使われるに日本の伝統の色です。



ちなみに、わかくさいろ すこ あおいろ ま も で ねぎ いろ  
ちなみに、若草色に少し青色が混ざると「萌え出たばかりの葱の色」と

いみ もえぎいろ よ  
いう意味の「萌葱色」と呼ばれます。

きょう わかくさしちゅー はる しゅうかく まめ ぐりんピース  
今日の若草シチューは、春に収穫される「えんどう豆(グリーンピース)」

わかくさいろ ひょうげん いろ しちゅー  
と「ほうれんそう」で若草色を表現した、さわやかな色のシチューです。

はる いろ たの か あじ  
春の色を楽しみながら、よく噛んで味わっていただきましょう。

