



れいわ ねん がつ にち もく
令和8年5月21日(木)

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)

ちーずぱん
・チーズパン

めろん かつと
・メロン(1カット)

こ
・子ぎつねうどん

ぎゅうにゅう
・牛乳

きょう しかえいせいしどう じっし
今日は歯科衛生指導が実施され
ましたので、給食も「歯ッピーデ
ーメニュー」にしています。いつも
より噛むことを意識しながら、よく
噛んで食べるようにしましょう。

きょう かごしまけんいず
今日のくだものは、鹿児島県出
みさん なんごくぐりーん ひん
水産の「南国グリーン」という品
しゅめろん のこ ばあい
種のメロンです。残りがある場合
は、仲良く分けましょう。

めろん メロン

いっばんてき き
一般的に、木になるものは「くだもの」、そうで
ないものは「野菜」に分類されているので、すい
かやメロンは細かく分けると「野菜」になります。

しよくじ でざーと
しかし、食事ではデザートとして

た おお くだもの
食べることが多いため、果物として

にんしき
認識されています。↙



かたづ 片付けについて

みにふいっしゅ ふくろ びにる
ミニフィッシュの袋は、ビニル
ぶくろ い
袋に入れてください。

のうりんすいさんしょう やさい かじつてき やさい ぶんるい
農林水産省では、くだものでも野菜でもなく「果実的野菜」に分類
されています。

めろん しゅうかくごなのかせんご た た じかんまえ
メロンは、収穫後7日前後が食べごろです。食べる2~3時間前に
れいぞうこ ひ おい た
冷蔵庫で冷やすと、美味しく食べられます。ちなみに、①種の周り、
②おしりの部分、③果肉の中央、④なり口の部分の順に甘いといわ
れています。

か あじ
よく噛んで味わっていただきましょう。

