



ピーチとは桃の<sup>もも</sup>ことをいい、<sup>にほん</sup>日本では<sup>じょうもんじだい</sup>縄文時代に  
 食べられていたくらい<sup>ふる</sup>古くからある<sup>くだもの</sup>果物です。

今日の<sup>きょう</sup>給食<sup>きゅうしょく</sup>では桃<sup>もも</sup>を使った<sup>つか</sup>ピーチジャム<sup>つく</sup>を作  
 りました。パンにつけて<sup>た</sup>食べてみてくださいね。

料理<sup>りょうり</sup>の後ろ<sup>うし</sup>のマークは、その料理<sup>りょうり</sup>が<sup>からだ</sup>体<sup>なか</sup>の中で主<sup>おも</sup>  
 に<sup>はたら</sup>どんな働き<sup>あらか</sup>をするかを表<sup>あらわ</sup>しています。

エネルギーになる…★

筋肉<sup>きんにく</sup>や骨<sup>ほね</sup>をつくるもとになる…○

からだ<sup>からだ</sup>の調子<sup>ちょうし</sup>を整<sup>ととの</sup>える…\*



ぎゅうにゅう  
牛乳○

マカロニグラタン★○\*

てつく  
手作りピーチジャム\*

ミルクパン★ コロコロサラダ★\*