



きょう したあじ とりにく こな あ  
 今日は、下味をつけた鶏肉に粉をまぶして揚げ、し  
 ょうがやねぎのはい こんみ  
 入った香味ソースをかけました。  
 しょくよく  
 食欲をそそるソースです。※きょうとあす、つごうに  
 より ぎゅうにゅう びん ていきょう  
 牛乳が瓶からパックでの提供となります  
 が、ないようぶつ いま おな ていおんさっきんぎゅうにゅう  
 内容物は今までと同じ低温殺菌牛乳です。



りょうり うし  
 料理の後ろのマークは、そのりょうり からだ なか おも  
 料理が体の中で主

はたら  
 にどんな働きをするかをあらわ  
 表しています。

エネルギーになる…★

きんにく ほね  
 筋肉や骨をつくるもとになる…○

からだ ちょうし ととの  
 体の調子を整える…\*

たいこん  
 ツナと大根サラダ\*○

ぎゅうにゅう  
 牛乳○

あ とり こんみ  
 揚げ鶏の香味ソース○★\*

ごはん★

しる  
 みそ汁★○

かみ  
 ジュースの紙パックとストローの

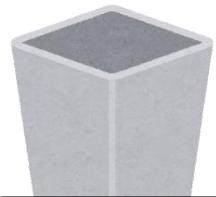
ぶんべつ ねが  
 分別をお願いします。



ストローを  
 はずす。



かみ  
 紙パックを  
 つぶす。



おな  
 ラップと同じ  
 ぶんねん ぼく  
 不燃のごみ箱へ



ポリバケツへ