



# 4月のこんだて



1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)
		<p>桜の花がきれいに咲いて、春の香りがしています。今年度もおいしい香りとお味がする安心安全な給食を作っていただきます。京丹後市の給食には、丹後産の食材が多く使われています。楽しみにしてください。</p>		
8日 (月)	9日 (火)	10日 (水)	11日 (木)	12日 (金)
始業式	おめでとう 入学式	<ul style="list-style-type: none"> <li>①チャーハン</li> <li>②ツナのおひたし</li> <li>③ワンタンスープ</li> <li>④いちご </li> <li>⑤牛乳 <span>2年以上給食開始</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん</li> <li>②ちくわの磯辺揚げ</li> <li>③ゆかり和え </li> <li>④豚汁</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん (特別栽培米)</li> <li>②鶏肉の照り煮 </li> <li>③フレンチサラダ</li> <li>④コーンポタージュ</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>
15日 (月)	16日 (火)	17日 (水)	18日 (木)	19日 (金)
<ul style="list-style-type: none"> <li>①カレーライス</li> <li>②フルーツ白玉 </li> <li>③福神漬け</li> <li>④牛乳 <span>1年給食開始</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん (特別栽培米)</li> <li>②みそ肉じゃが</li> <li>③切干大根のごま酢和え</li> <li>④大豆のしゃりしゃり揚げ</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①花見ずし (特別栽培米)</li> <li>②即席漬け </li> <li>③すまし汁</li> <li>④いちごミルクゼリー</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①麦ごはん (特別栽培米)</li> <li>②ささみの甘酢がらめ</li> <li>③大豆サラダ</li> <li>④五目スープ <span>歯の日</span></li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん (特別栽培米)</li> <li>②サワラと春野菜のホイル蒸し</li> <li>③ほうれんそうのごま和え</li> <li>④生わかめのみそ汁 <span>たんご・食の日</span></li> <li>⑤牛乳</li> </ul>
20日 (土)	23日 (火)	24日 (水)	25日 (木)	26日 (金)
<ul style="list-style-type: none"> <li>①たけのこごはん</li> <li>②豚肉のごまだれ和え </li> <li>③かきたま汁</li> <li>④オレンジ <span>授業参観・絵会</span></li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん</li> <li>②鶏肉とレバーの甘辛がらめ</li> <li>③もやしのナムル</li> <li>④さつまいものみそ汁</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん</li> <li>②ツバスのバジルフライ </li> <li>③マカロニサラダ</li> <li>④コンソメスープ</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん</li> <li>②たけのこバーグ </li> <li>③磯香和え</li> <li>④ふしめん汁</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ごはん </li> <li>②親子煮</li> <li>③ほうれんそうのおかか和え</li> <li>④茎わかめのごま醤油炒め</li> <li>⑤牛乳</li> </ul>
29日 (月)	30日 (火)	<p><b>サワラ</b>：魚へんに春の「鱈」と書き、春先によくとれる魚です。鱈は成長するに従って「サゴシ」「ヤナギ」「サワラ」と名前が変わるいわゆる出世魚です。味は淡白でいろいろな料理に使われます。今月は19日「丹後・食の日」の「サワラと春野菜のホイル蒸し」に使います。 </p>		
		<p><b>タケノコ</b>：たけのこは文字通り竹の子どもです。竹の成長はとても早く、一日に1メートル以上も伸びることがあるとか。あっという間に伸びて食べられなくなってしまうので、たけのこは早めに掘って、できるだけ早くゆでるのもおいしく食べるコツです。今月は、20日「たけのこごはん」と25日「たけのこバーグ」に使います。 </p>		



|