

4がつ こんだてひょう

令和3年度 岩滝小学校

月	火	水	木	金
<p>ご入学・ご進級おめでとうございます!</p> <p>学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。この1年間を心身ともに元気に過ごせるよう食事面からサポートしていきたいと思っております。よろしくお願ひします。</p>				
<p>12日 入学・進級お祝い献立</p> <p>あけぼのライス 牛乳 鶏肉のから揚げ ドレッシングサラダ コンソメスープ</p> <p>「あけぼの」とは、夜が明け始め空が明るくなる状態のことをいいます。</p>	<p>13日</p> <p>ごはん 牛乳 マーボー豆腐 もやしナムル ココアケーキ</p> <p>岩滝小学校の人気デザートです。米粉を使うのでもちもちです!!</p>	<p>14日</p> <p>ごはん 牛乳 さばのみそ煮 白菜の昆布和え えのきのすまし汁</p> <p>全校布280切のサバを大きな鍋でじっくりと煮込みます。残った食べかたの死なず食べかたの</p>	<p>15日</p> <p>春野菜のかき揚げ丼 牛乳 キャベツとツナのサラダ 玉ねぎのみそ汁</p> <p>かき揚げには春に美味しい野菜がたくさん入っています。</p>	<p>9日</p> <p>ビーフカレーライス (麦ごはん) 牛乳 キャベツのレモン和え 白玉フルーツポンチ</p> <p>人気メニューのカレーライスです! 白玉は白飯に手作りです。</p>
<p>19日</p> <p>ごはん 牛乳 春キャベツのハンバーグ ポテトサラダ レタスのスープ</p> <p>春のやわらかいキャベツをたっぷり入れたふんわりハンバーグです!!</p>	<p>20日</p> <p>ごはん 牛乳 油淋鶏 ピーマンサラダ 中華スープ オレンジ</p> <p>鶏肉を揚げてネギたっぷりのソースをかけます!</p>	<p>21日</p> <p>コッパパン 牛乳 春色グラタン 水菜とツナのサラダ 春キャベツのスープ</p> <p>1年生初めてのパン給食 岩滝小学校の給食のパンは舞鶴がゆ届けでもらっています。</p>	<p>22日</p> <p>ごはん 牛乳 ちくわのいそべ揚げ ほうれん草のごま和え 苦竹汁 いちご</p> <p>わかめとたけのこの入ったお汁です。</p>	<p>23日</p> <p>ごはん 牛乳 白身魚のフライ アスパラソテー オニオンスープ</p> <p>春が旬のアスパラを火がめます。春の味を楽しんでください!!</p>
<p>24日 (土)</p> <p>親子丼 牛乳 春キャベツのごま和え フルーツゼリー</p> <p>伊根町から届けました新鮮な卵を使います!</p>	<p>27日</p> <p>たけのこごはん 牛乳 高野豆腐の旨煮 小松菜の梅おかか和え 豚汁</p> <p>筒(たけのこ)は成長が早く、10日間ほど「旬が過ぎて竹になるので「筒」と呼ばれます。</p>	<p>28日</p> <p>ごはん 牛乳 魚のから揚げ 中華風おひたし チンゲンサイのスープ</p> <p>魚は「サワラ」の予定です。春を告げる魚といわれており、漢字で「鱈」と書きます。</p>	<p>29日</p> <p>昭和の白</p>	<p>30日</p> <p>春のちらし寿司 牛乳 キャベツの即席漬 豆腐のすまし汁</p> <p>たけのこが入ったちらし寿司です!</p>

* 献立内容は学校行事、物資購入などの都合により、変更することがあります。ご了承ください。



4月のこんだてよていひょう



令和3年度 岩滝小学校

日 ち	よ う ひ	こんだて		おもなざいりょう			
		ましょく	キコウ	おかず	エネルギーのもとになる【き】	体をつくる【あか】	体のちようしをととのえる【みどり】
9	金			キャベツのレモンあえ しらたまフルーツポンチ	ごはん・あぶら・じゃがいも さとう・しらたまこ	ぎゅうにゅう・ぎゅうにく	にんにく・しょうが・たまねぎ にんじん・グリーンピース キャベツ・きゅうり・みかん パイナップル・もも・いちご
12	月			とりにくのからあげ ドレッシングサラダ コンソメスープ	ごはん・オリーブオイル あぶら・さとう・かたくりこ じゃがいも	ぎゅうにゅう・ウイナー 、とりにく・ベーコン	たまねぎ・エリンギ・コーン グリーンピース・キャベツ・にんじん きゅうり
13	火			マーボー豆腐 もやしナムル ココアケーキ	ごはん・さとう・ごまあぶら かたくりこ・ごま・こめこ	ぎゅうにゅう・ぶたにく とうふ・みそ・とうにゅう	しょうが・にんにく・たまねぎ にんじん・えのき・ほししいだけ にら・もやし・ほうれんそう きりほしだいこん
14	水			さばのみそに はくさいのこんぶあえ えのきのすましじる	ごはん・さとう	ぎゅうにゅう・さば・みそ だしこんぶ・とうふ だしこんぶ・だしかつお	しょうが・キャベツ・はくさい にんじん・こまつな・たまねぎ ねぎ・えのき
15	木			キャベツとツナのサラダ たまねぎのみそじる	ごはん・こむぎこ・かたくりこ あぶら・さとう・マヨレ じゃがいも	ぎゅうにゅう・ちくわ・みそ だしかつお・だしこんぶ ツナ・とうふ・だしじゃこ	ごぼう・たけのこ・にんじん たまねぎ・アスパラガス・きぬさや キャベツ・こまつな・えのき・ねぎ
16	金			はるキャベツのポトフ オニオンサラダ やさいチップス	ごはん・じゃがいも・さとう ごまあぶら・あぶら	ウイナー・ぶたにく・ツナ カットわかめ	にんじん・キャベツ・たまねぎ きゅうり・ごぼう
19	月			はるキャベツのハンバーグ ポテトサラダ レタスのスープ	ごはん・パンこ・さとう かたくりこ・じゃがいも マヨレ	ぎゅうにゅう・あいびきミンチ とうふ・たまご・ぶたにく	たまねぎ・キャベツ・にんじん みずな・コーン・レタス もやし
20	火			ユーリンチー ビーフンサラダ ちゅうかスープ オレンジ	ごはん・かたくりこ・あぶら さとう・ごまあぶら・ビーフン	ぎゅうにゅう・とりにく ツナ・カットわかめ	ねぎ・キャベツ・にんじん きくらげ・みずな・はくさい たまねぎ・ねぎ・オレンジ
21	水			はるいろいろグラタン みずなとツナのサラダ はるキャベツのスープ	コッパパン・マカロニ さとう・オリーブオイル	ぎゅうにゅう・ベーコン チーズ・ツナ	キャベツ・たまねぎ・しめじ コーン・アスパラガス・みずな にんじん・えのき・もやし
22	木			ちくわのいそべあげ ほうれんそうのごまあえ わかだけじる いちご	ごはん・こむぎこ・あぶら ごま・さとう	ぎゅうにゅう・ちくわ あおりの・とうふ・なまわかめ だしこんぶ・だしかつお	ほうれんそう・キャベツ・にんじん たけのこ・えのき・いちご
23	金			しろみざかなのフライ アスパラソテー オニオンスープ	ごはん・こむぎこ・パンこ あぶら・じゃがいも	ぎゅうにゅう・ホキ ウイナー	アスパラガス・にんじん こまつな・たまねぎ・しめじ
24	土			はるキャベツのごまあえ フルーツゼリー	ごはん・さとう・かたくりこ ごま	ぎゅうにゅう・とりにく たまご	たまねぎ・ねぎ・キャベツ みずな・にんじん・みかん パイナップル・もも
27	火			こうやどろふのうまに ほうれんそうのうめおかかあえ ぶたじる	ごはん・さとう・さつまいも こんにゃく	ぎゅうにゅう・あぶらあげ だしこんぶ・こうやどろふ だしじゃこ・かつおだし ぶたにく・みそ	たけのこ・にんじん・ほうれんそう キャベツ・もやし・たまねぎ だいこん・ねぎ
28	水			さかなのからあげ〜ピリッとソース〜 ちゅうかふうおひだし チンゲンサイのスープ	ごはん・かたくりこ・あぶら さとう・はるさめ・ごま ごまあぶら	ぎゅうにゅう・さわら やきぶた・とうふ	にんにく・しょうが・もやし キャベツ・にんじん・ねぎ チンゲンサイ
30	金			キャベツのそくせきづけ とうふのすましじる	ごはん・さとう・あぶら	ぎゅうにゅう・たまご しらすほし・あぶらあげ だしかつお・たきこみわかめ とうふ・カットわかめ だしこんぶ	たけのこ・みずな・ほししいだけ にんじん・キャベツ・きゅうり えのき・ねぎ

今月の地元産の食材は、こめ・さかな・たまご・ほうれんそう・くじょうねぎ・みずな・こまつな です。