

はい ぜん ひとくち メモ	きゅうしょく カレンダー 4月 No.1				10 (木)	11 (金)
	給食スタート！ 今日から給食が始まります！ 新しい学年、新しい先生と、お いしく、楽しく、味わって食べて くださいね♪				給食のみそ汁は、煮干のうま みが美味しい旬の食材を取り 入れたみそ汁です。季節を感 じながらいただきますよ。	
はい ぜん ひとくち メモ	14 (月)	15 (火)	16 (水)	17 (木)	18 (金)	
	給食では、毎月カレーが登 場します。給食のカレーは、 色々な隠し味が入っているの がおいしさのヒミツです。	給食では、色々な種類の魚 が登場します。今日は「さば」 という魚を、たっぷりのしょうが で煮ました。ごはんと一緒に食 べましょう。	今日の大きいおかずはポト フといえます。たくさんの春野 菜の甘みと、ゴロゴロ入ったウ インナーのうま味がスープに溶 け出しています。	高野豆腐は、別名氷豆腐と いいます。冬の寒さを利用し て、豆腐を凍らせて作ったこと からこの名前がつけました。	給食では、月に1〜2回、麺 類が登場します。ラーメンやう どん、スパゲティなど、種類や 味付けも様々です。お楽しみに ♪	
はい ぜん ひとくち メモ	21 (月)	22 (火)	23 (水)	24 (木)	25 (金)	
	厚揚げは、厚めに切った豆 腐を油で揚げたものです。カル シウムがたくさん含まれてい るので、成長期みなさんに ぴったりです！	いわしを漢字で書くと、魚へ んに弱いという漢字を書きま す。いわしを水から揚げると すぐに死んでしまうため、この 漢字がつけました。	ポークビーンズの「ポーク」 とは、豚肉のことです。英語で、 豚肉は「ポーク」、牛肉は 「ビーフ」、鶏肉は「チキン」と いいます。	ホイコーローには、「テンメン ジャン」という中国のみそを使 います。ホイコーローのように 炒めて味付けに使うと、香りが 強くなります。	季節の献立、たけのこごはん の登場です！たけのこは皮 付きのまま丸ごと届け、給食室 で湯がきました。春を味わって いただきましょう。	
はい ぜん ひとくち メモ	28 (月)	29 (火)	30 (水)	手が菌の運び屋に？！ 手はいろいろなものに触るので、手を介して食べ物 やほかの人に汚れや細菌、ウイルスなどが移動する危険 があります。つまり、手が菌の運び屋になってしまうので す。かぜや食中毒予防のために、石けんを使ってしっかり 手を洗うことが大切です。		
	「松風焼き」とは、ひき肉を こねてごはんなどをふって焼いた ものです。「松風」という和菓 子に似ていることからこの名前 がつけました。	昭和の日	今日の給食は「親子丼」で す。親の鶏肉と、子の卵が入 っているので「親子丼」と言いま す。さて、全校で何個の卵を 使ったでしょう…？	あーん		