

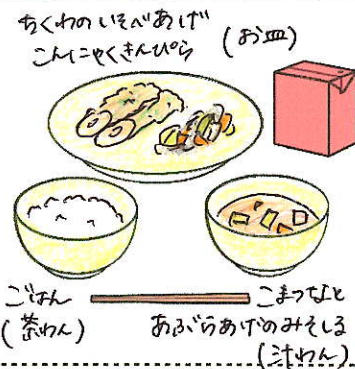
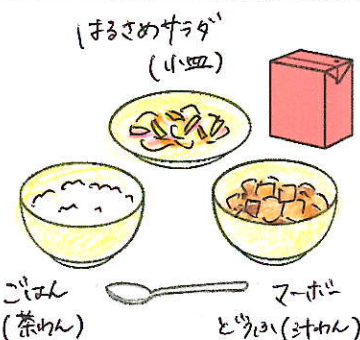
きゅうしよく カレンダー 4月

はいぜん

ひとくちメモ

11 (木)

12 (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、美味しく、楽しく、味わって食べてくださいね♪

給食のみそ汁は、毎日「だし」をとって作っています。煮干のうまみが美味しく、旬の食材を取り入れたみそ汁が登場します。季節を感じながらいただきますよ！

15 (月)

16 (火)

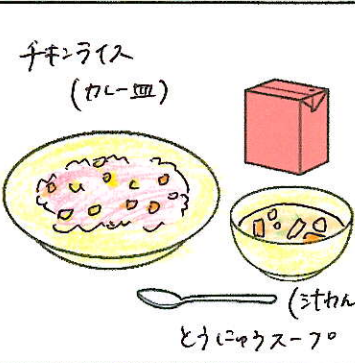
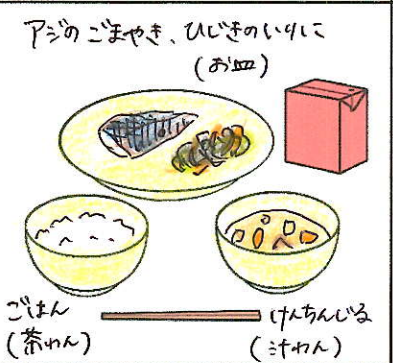
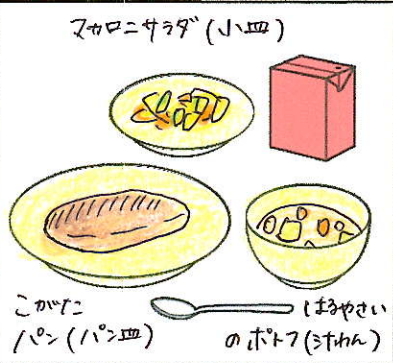
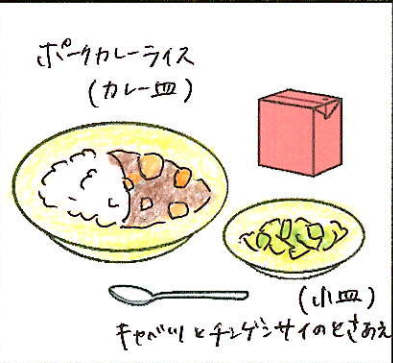
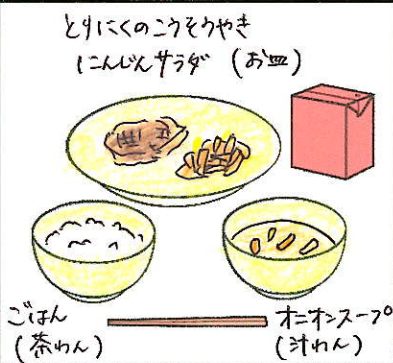
17 (水)

18 (木)

19 (金)

はいぜん

ひとくちメモ



「香草」とは香りのよい草のことで、「ハーブ」とも言います。今日の給食には、バジルとパセリの2種類を使用しました。香草は、食材の臭みを取り除いたり、料理に風味をつけることができます。

給食では、毎月カレーが登場します。給食のカレーには、色々な隠し味が入っています。カレー粉の他に、ウスターソース、しょうゆ、ケチャップ、赤ワイン、チャツネなどが入っているのが美味しさのヒミツです。

今日の大きいおかずは、春に美味しい野菜を使ったポトフです。たくさんの野菜の旨みと、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。味わっていただきましょう。

ひじきは縄文時代から食べられ、朝廷への貢ぎ物として納められていたほど栄養価の高い食品です。骨や歯の成長に欠かせないカルシウムや食物繊維、ビタミンAなどの栄養素もたくさん含まれています。

給食では、毎日のごはんを学校の給食室で炊いています。そのため、炊き込みごはんや混ぜごはんなど、色々なごはんを作ることができます。

22 (月)

23 (火)

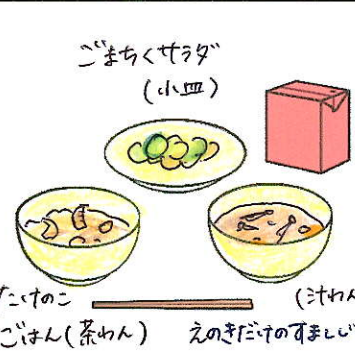
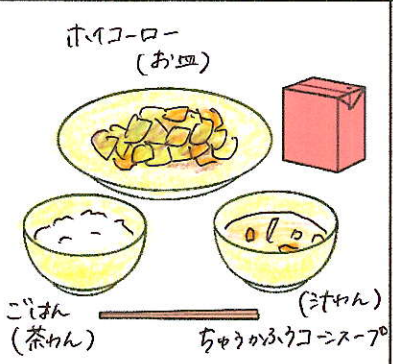
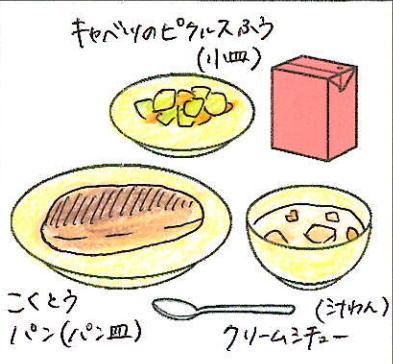
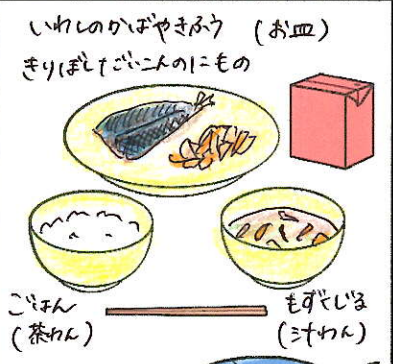
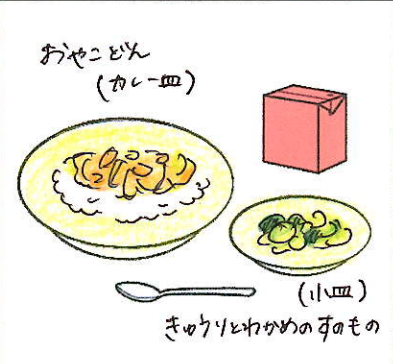
24 (水)

25 (木)

26 (金)

はいぜん

ひとくちメモ



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。全校分の卵を、一つずつ手で割って作っています。さて、今日は何個使ったでしょう...?

クイズ
いわしを漢字で書くと、魚へんに何という漢字を書きましょう？
①強い ②弱い ③大きい
「弱からあける」という漢字が正解です。①②③に正解を記入してください。

給食では、クリームシチューのルウも手作りしています。優しい味わいが特徴で、心も体もほっと温まります。パンにつけて食べるのもオススメです♪

「中華風コンスープ」には、粒のままのとうもろこしと、クリーム状になったとうもろこしの2種類を使っています。中国語では、「スーミータン」と言います。

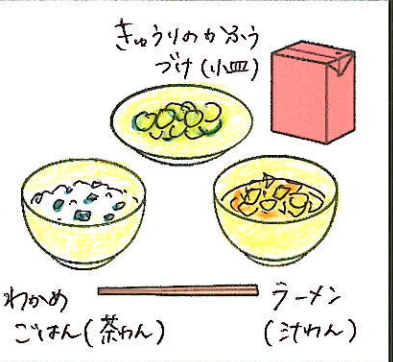
季節の献立、たけのこごはんの登場です！たけのこは皮付きのまま丸ごと届け、給食室で湯がきました。春を味わっていただきますよ。

29 (月)

30 (火)

はいぜん

ひとくちメモ



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♪

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♪

石けんを使った手洗い



感染を予防するためにも、石けんを使ってよく手を洗いましょう。指先や指の間、親指や手首などは洗い残しやすいところなので、特に注意して洗うようにします。