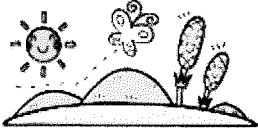






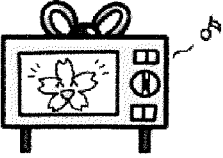

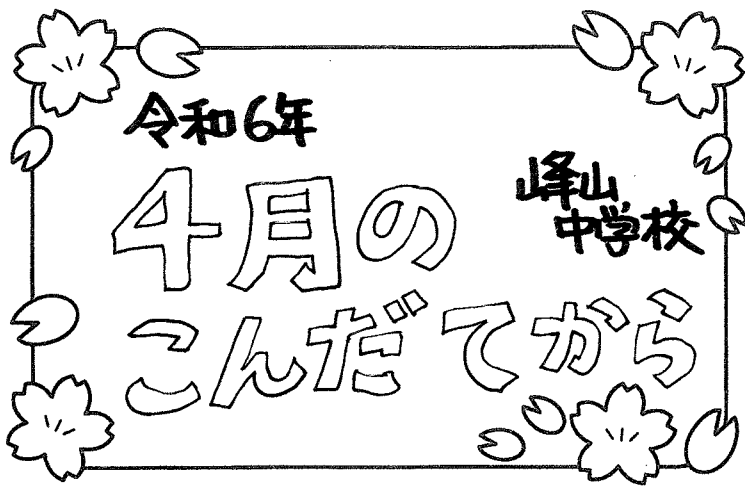


4月 予定献立表

令和6年4月8日
峰山学園峰山中学校

8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
始業式 		主食 ごはん 主菜 白身魚のみそマヨ焼き (みそとマヨネーズは相性バツグン) 副菜 キャベツのソテー 副菜 マカロニスープ 牛乳 牛乳	入学式 		主食 ごはん 主菜 鶏肉のから揚げ (給食一番の人気メニュー) 副菜 ポテトサラダ 副菜 玉ねぎのみそ汁 牛乳 牛乳	主食 古代米の混ぜずし (二箇月の輪田の古代米を使い ます) 主菜 五目炒め 副菜 ぶのすまし汁 デザート いちご 牛乳 牛乳 			
15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)	
主食 特別栽培米ごはん 主菜 酢鶏 (西下豚の鶏肉版、 野菜もたっぷり) 副菜 ワンタンスープ デザート オレンジ 牛乳 牛乳 	主食 特別栽培米ごはん 主菜 肉じゃが 副菜 ほうれんそうのおかかあえ 副菜 大豆とじゃこのスナック (ポリポリと香ばしいスナック) 牛乳 牛乳	主食 たけのこごはん (特別栽培米) (生のたけのこをゆでて使う 予定です) 主菜 豚肉と野菜のポン酢炒め 副菜 豆腐団子のみそ汁 (手作り団子入り) 牛乳 牛乳	主食 麦ごはん(特別栽培米) 主菜 ささみのレモンソース和え 副菜 じゃがいものシャキシャキサラダ 副菜 切干大根のスープ (よくかんで食べよう!) 牛乳 牛乳 歯の日	主食 特別栽培米ごはん 主菜 白身魚とキャベツのバター焼き (魚をおいしく食べよう!) 副菜 磯香和え 副菜 生わかめのすまし汁 牛乳 牛乳 たんご・食の日					
22日(月)		23日(火)		24日(水)		25日(木)		26日(金)	
主食 チキンカレーライス (麦ごはん) (じっくり煮込んだおいしいカレー。 スプーンが付きます) 副菜 ツナサラダ デザート いちごゼリー 牛乳 牛乳	主食 ごはん 主菜 サバのソース煮 (サバとソース? これがお意外によく合います) 副菜 ササミと野菜の炒め物 副菜 厚揚げのみそ汁 牛乳 牛乳	主食 ごはん 主菜 たけのこバーグ (たけのこが入った和風ハンバーグ) 副菜 わかめの酢の物 副菜 沢煮椀 牛乳 牛乳	主食 ごはん 主菜 チリコンカン (手作りです) 副菜 ハッシュドポテト 副菜 レモンサラダ 牛乳 牛乳 世界の料理・アメリカ	主食 ごはん 主菜 たけのこのかき揚げ (シャキシャキたけのこの、サクサクかき揚げ) 副菜 マロニーきんぴら 副菜 かきたま汁 牛乳 牛乳					
28日(日)		29日(月)		30日(火)		入学・進級 おめでとうございます! いよいよ新学期が始まります。新しい生活に疲れも出やすいと思いますが、生活リズムを整え元気になり切るために、この3つを心がけましょう。 ★好き嫌いなくしっかり食べる(食事) ★良く体を動かす(運動) ★早寝早起きをしてよく眠る(睡眠)   			
主食 バターライス 主食 スパゲティミートソース (イカとエビ入り) 副菜 シーフードマリネ デザート パンナコッタ (牛乳と生クリームのデザート) 牛乳 牛乳 PTA 総会	昭和の日 		28日(日)の振替休業日 						



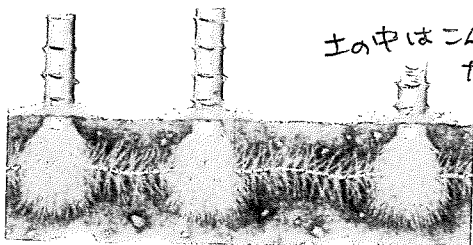
古代米のませずし 12日

峰山町二箇の「月の輪田」は、稲作森祥の地の言い伝えのある田んぼです。

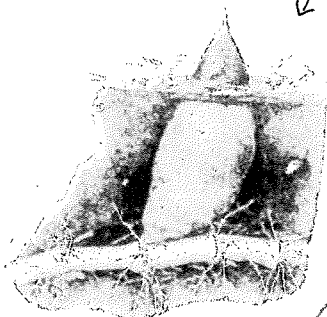
「月の輪田」では、古代の稲の特色を残した古代米が栽培されています。赤色の「赤米」などの古代米を使ったごはんを混ぜずしを作ります。赤米の色とプチプチとした食感がめずらしいおすしです。

たけのこ

たけのこは文字通り竹の子ども。竹林の竹は土の中にのびたくきてみんなつながっていて、竹林全体がひとつの家族のようになっています。



土の中はこんな風になっている!



↓ この地下のくきから出てきた芽が地面に頭を出てきます。これがたけのこ!

4月の給食ではできるだけ旬の生のたけのこをゆでて使いたいと思っています。

4月

4月は昔の呼び方で^{うづき}「卯月」といいます。昔の^曆の4月は今の5月頃で、^{うづき}卯の花の咲く時季なので「卯の花月」を略して「卯月」となりました。

他には^{よげつ}余月、^{かんづき}乾月、^{とりまちづき}鳥待月、^{うづきはな}卯花月、^{はななごり}花名残月などの呼び方があります。

英語では^{エイプリル}Aprilです。

たんご・食の日 19日

地元でとれた旬の食材や、郷土料理を取り入れた献立の日です。わかめは、乾燥させたカットわかめを1年中使うことができますが、今の時季は、とれたての生わかめを使います。

生わかめは、香りや歯ざわりなどが違いますよ。

25日

世界の料理・アメリカ編

チリコンカンとは、ひき肉、インゲン豆、トマトなどを煮込んだ料理です。チリとはトウガラシのことで、少しだけピリッとさせます。

「ハッシュドポテト」の「ハッシュ(hush)」には、糸かく切るという意味があり、きざんだじゃがいもを薄くまとめて油で揚げたスナックです。