



4月 予定献立表

令和7年4月8日
峰山学園峰山中学校

入学、進級おめでと うございます。 本年度も給食室では 成長期のみなさんの 学校生活をおいしく 安全な給食で支え、 応援します。		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)	
		始業式 明日から給食が 始まります。		主 食 ごはん 主 菜 鶏肉のオニオンソース おろし玉ねぎ入りの さっぱりソースを かけます。 副 菜 ポテトサラダ 副 菜 ワンタンスープ 牛 乳 牛乳		入学式		主 食 ごはん 主 菜 鶏肉のから揚げ 給食の人気メニュー 副 菜 ツナサラダ 副 菜 油揚げのみそ汁 牛 乳 牛乳 1年生給食開始	
14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)		18日(金)	
主 食 ごはん(特別栽培米) 主 菜 豚肉のかりんと揚げ 前回好評だった 甘辛味でごはんが 進む。 副 菜 茎わかめのきんぴら 副 菜 切干大根のスープ 牛 乳 牛乳		主 食 カレーライス (特別栽培米・麦) 主 菜 生徒も先生も 大好きな カレー 副 菜 ササミのサラダ デザート りんごゼリー 牛 乳 牛乳		主 食 花見ずし (特別栽培米) 主 菜 ばらずしのように 切り分けます。 副 菜 磯香和え 副 菜 すまし汁 デザート いちご 地元産を 使います。 牛 乳 牛乳		主 食 ごはん(特別栽培米) 主 菜 白身魚とキャベツの バター焼き 副 菜 きのこと小松菜の 炒め物 旬の 生わかめ 副 菜 生わかめのみそ汁 牛 乳 牛乳 たんご・食の日		主 食 麦ごはん (特別栽培米) 主 菜 肉じゃが 副 菜 切干大根のカレー炒め 副 菜 大豆のシャリシャリ揚げ よくかもう! 牛 乳 牛乳 歯の日	
20日(日)		21日(月)		22日(火)		23日(水)		24日(木)	
主 食 ごはん 主 菜 マーボー豆腐 副 菜 中華サラダ デザート マーラーカオ 卵をたっぷり 使って手作り します。 牛 乳 牛乳 世界の料理・中国		主 食 ごはん 手作り! 主 菜 えのきバーグの 照り焼きソース 副 菜 ベーコンとキャベツ のソテーオニオン 副 菜 豚肉と白菜のスープ 牛 乳 牛乳		主 食 ごはん 主 菜 たけのこのかき揚げ シャキシャキの たけのこが おいしい! 副 菜 マロニーきんぴら 副 菜 豆腐のみそ汁 牛 乳 牛乳		23 日(水) 20日の振替休業日 主 食 ごはん 主 菜 サバのカレー揚げ カレー風味のからあげ で食べやすい! 副 菜 豚肉とキャベツのソテー 副 菜 ジュリエンヌスープ 牛 乳 牛乳		主 食 たけのこごはん 主 菜 たけのこ料理と いえばこれ! 副 菜 はんぺんの甘酢和え 副 菜 金時豆の甘煮 副 菜 かきたま汁 牛 乳 牛乳	
26日(土)		27日(日)		28日(月)		29日(火)		30日(水)	
主 食 ごはん 主 菜 ササミの甘酢がらめ 副 菜 ポパイサラダ ほうれんそうの サラダ 副 菜 マカロニスープ 牛 乳 牛乳 PTA 総会		27 日(日) 26日の 振替休業日		28日(月) 昭和の日		29日(火) 主 食 ごはん 主 菜 ぎょうざ春巻き ジャンボ あげギョウザです。 副 菜 春雨サラダ 副 菜 わかめスープ 牛 乳 牛乳		30日(水) 主 食 ごはん 主 菜 ぎょうざ春巻き ジャンボ あげギョウザです。 副 菜 春雨サラダ 副 菜 わかめスープ 牛 乳 牛乳 20日以降は、土、日 曜日が授業日になるこ とがあります。献立表 の曜日に気を付けて 見てください。	

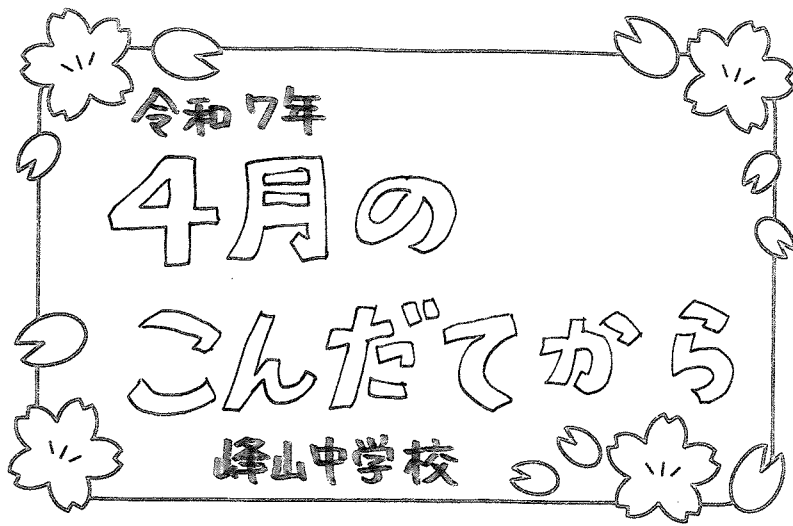
<給食に関するお願い>

*はしは毎日忘れずに持ってきましょう。帰ったらはしをきれいに洗って、かばんに入れる習慣を付けましょう!

*給食当番のエプロンは、週末に持ち帰ってきれいに洗濯し、アイロンをかけて週明けに忘れずに持ってきましょう。

*献立表は家の目につく場所に貼っておきましょう。家でもぜひ話題にしてください。

*家でも食事の手伝いを積極的にしましょう。スムーズな配膳、ゆとりのある給食時間につながります。



4月

4月は昔の呼び方で ^{うづき} 卯月 といいます。昔の暦の4月は今の5月頃で、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 ^{かづき} 余月、^{とりのまつき} 乾月、鳥待月、^{うはなづき} 卯花月、^{はななづき} 花名残月 などの呼び方があります。英語では「April」といいます。

花見ずし (16日)

ピンクのサケフレークと黄色の^{いり}少り卵が春らしいイメージのおすしです。この日には桜は散ってしまっていると思いますが、春をいろいろいろいろな花を思い浮かべながらいただきます。

いちご (16日)

いちごの実の赤い部分かと思ったりそうではなくて、これは「花托」と呼ばれるくきの一部なのだそうです。ではいちごの実はどこにあるかというと、表面にあるゴマのようなつぶつぶ、これがいちごの実で、このつぶの中に小さな種が入っているのだそうです！

16日には地元でとれたいちごをデザートに出します。

たけのこ

たけのこは竹の芽がほんの少しだけ地面から頭を出したところを掘り起こしてゆでて食べます。

普段は給食では水煮のたけのこを使っていますが、この時季だけは旬の皮付きのたけのこを給食室でゆでて使います。

* 22日 「たけのこの かき揚げ」

* 25日 「たけのこごはん」



学校給食には、こんな日が毎月あります。

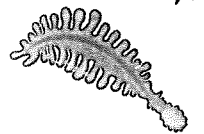
たんご食の日 (17日)

地場産物を多く取り入れた献立で地産地消を進めます。

今日17日の「たんご食の日」に使う地元産の食品は、

・特別栽培米・キャベツ・小松菜・生わかめ・牛乳 の予定です。

特に「生わかめ」は、今の季節だけの旬の味。みそ汁に入れていただきます。



歯の日 (18日)

8の付く日は「歯の日」で、よくかんで食べるメニューや、カルシウムの多いメニューを出します。意識してよくかんで食べましょう！

世界の料理の日 (20日)

世界各国の料理の給食で、いろいろな国の食文化について知しましょう。

今日20日は中国の料理の日です。

マラーカオは中華風の蒸しパンです。

「マラー」は「マレーシアの」、「カオ」は「お菓子」という意味だそうです。

なぜ「マレーシア」と付くのか不思議ですね。

給食室のオーブンでふんわりと蒸して作ります。