

きゅらよく カレンダー 4月

11 (木)	<p>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、美味しく食べてください！</p>	12 (金)	<p>給食のみそ汁は、毎日「だし」をどう作っています。煮干のうまみから美味しく、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！</p>
--------	--	--------	--

15 (月)

16 (火)

17 (水)

18 (木)

19 (金)

とりにく、こやしやま (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

ポークカレー (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

マヨネーズ (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

さばのこぼれ、じゃがいも (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

チキンカレー (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

「番草」とは番りのよい草のことです。「ハーブ」とも言います。今日の給食には、パプリカとパセリの2種類を使用しました。番草は、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、オリーブオイル、チキンスープ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。たくさん野菜の旨みと、ゴロゴロ入ったライナーのうま味がスープに溶け出しています。味わってくださいませ。

ひじきは和食時代から食われていた食材の一種として知られていて、だしや煮物の高い食品です。骨や歯の健康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)

おでこ (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

いわしのからし (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

ポークカレー (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

ポークカレー (お皿)
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

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が「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…？

「カマス」
 いわしを漢字で書くと、魚入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
 コロコロと丸いいわしは、お水の中を泳いでいます。

給食では、クリームシチューのルーも手作りしています。おい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。

「中華風コーンスープ」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」つと書きます。

季節の贈立、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。春を味わってくださいませ。

29 (月)

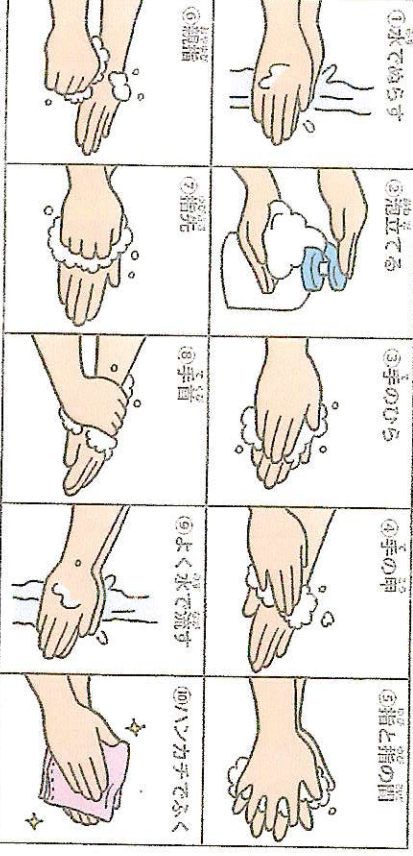
30 (火)

しほの白
 じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

じゃがいも (お皿)
 トマト (お皿)
 しょうゆ (お皿)
 トマト (お皿)

給食では、月に1~2回、給食が盛り替わります。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。指先や指と指の間、親指や手首などは洗い残しやさいところなので、特に注意して洗ってください。