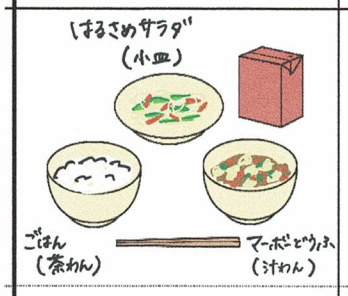
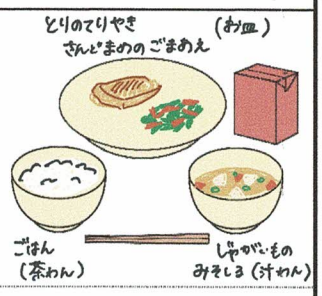
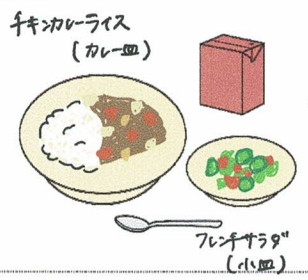
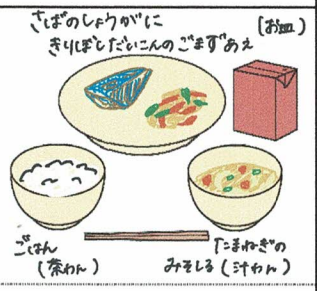
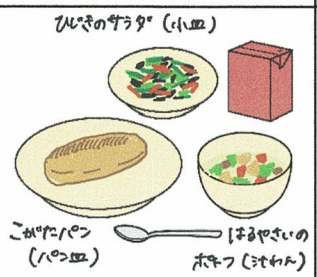
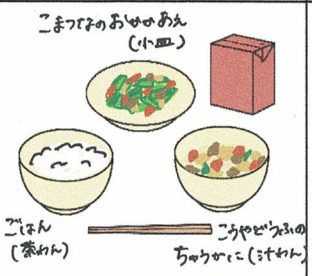
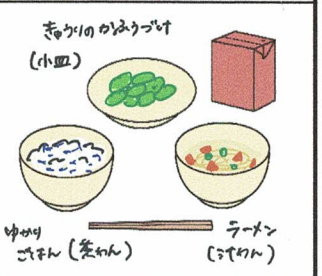
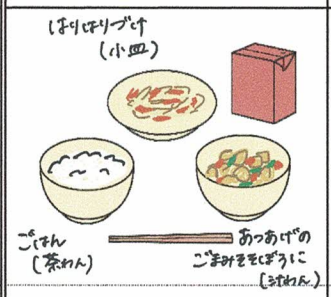
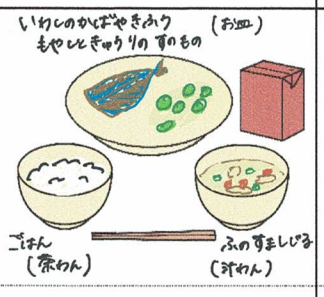
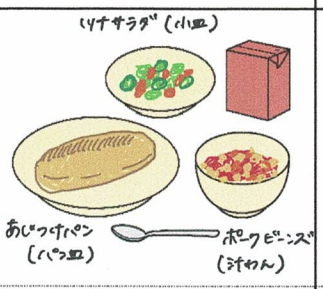
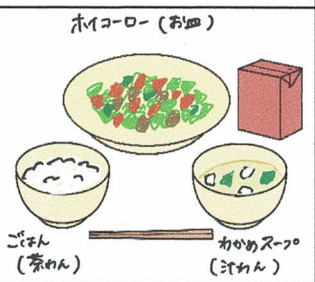
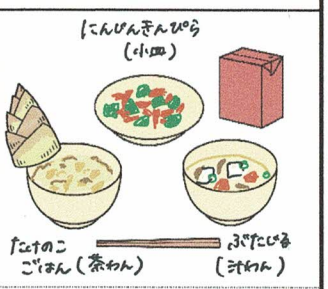
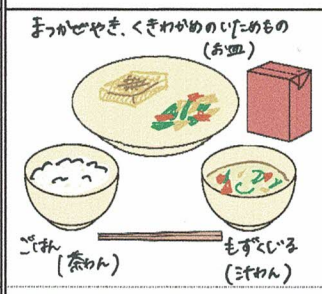
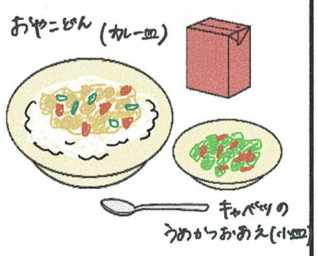
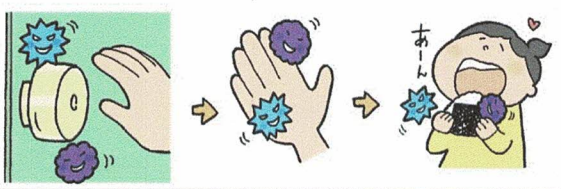
きゅうしょくカレンダー 4月 No.1

	10（木）	11（金）
はいぜん		
ひとくちメモ	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しょう。

	14（月）	15（火）	16（水）	17（木）	18（金）
はいぜん					
ひとくちメモ	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います。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きました。	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♪

	21（月）	22（火）	23（水）	24（木）	25（金）
はいぜん					
ひとくちメモ	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、成長期の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、この漢字がつきました。	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き、給食室で湯がきました。春を味わっていただきましょう。

	28（月）	29（火）	30（水）
はいぜん		昭和の日	
ひとくちメモ	「松風焼き」とは、ひき肉をこねてごま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きました。		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・・・？

手が菌の運び屋に？！

手はいろいろなものに触るので、手を介して食べもの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。