
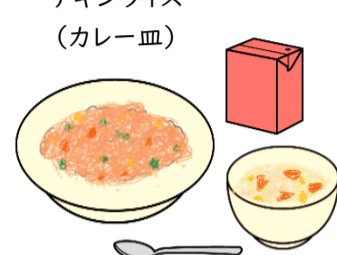
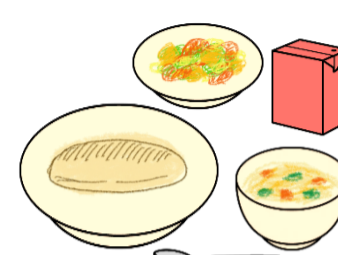

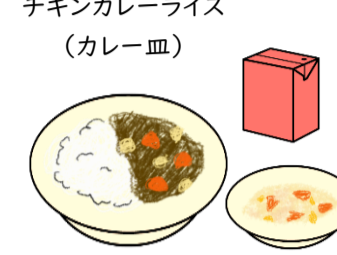
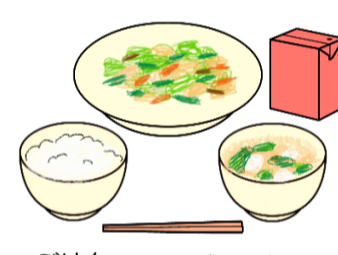
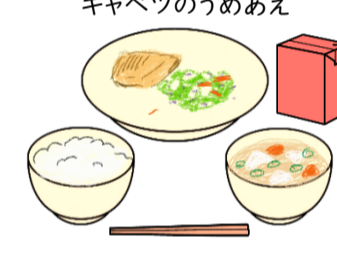
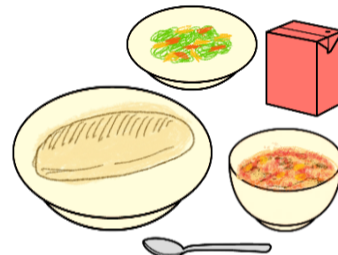
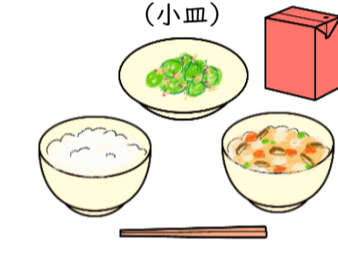
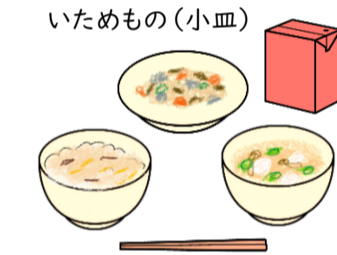
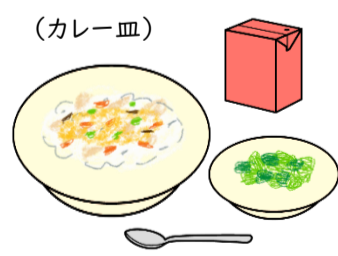

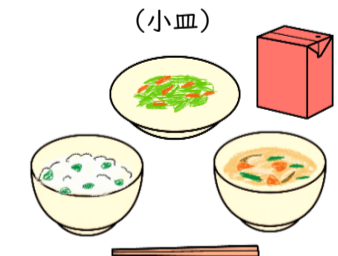


きゅうしょくカレンダー 4月

	13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)
はいぜん	<p>はるさめサラダ(小皿)</p>  <p>ごはん マーボー豆腐 (茶わん) (汁わん)</p>	<p>チキンライス(カレー皿)</p>  <p>とうにゅうスープ (汁わん)</p>	<p>マカロニサラダ(小皿)</p>  <p>こがたパン はるやさいの (パン皿) ポトフ(汁わん)</p>	<p>さばのしょうがに(お皿) ほうれんそうのおかかあえ</p>  <p>ごはん とうふとあぶらあげの (茶わん) みそしる(汁わん)</p>	<p>チキンカレーライス(カレー皿)</p>  <p>はりはりづけ(小皿)</p>
ひとくちメモ	<p>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♪</p>	<p>給食では、毎日のごはんを学校の給食室で炊いています。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。</p>	<p>今日のおおきいおかずはポトフといます。たくさんのお野菜の甘みと、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。</p>	<p>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。</p>	<p>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るのがおいしさのヒミツです。</p>
	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)
はいぜん	<p>ホイコーロー(お皿)</p>  <p>ごはん わかめスープ (茶わん) (汁わん)</p>	<p>とりのからあげ(お皿) キャベツのうめあえ</p>  <p>ごはん もやしのみそしる (茶わん) (汁わん)</p>	<p>フレンチサラダ(小皿)</p>  <p>あじつけパン ポークビーンズ (パン皿) (汁わん)</p>	<p>きゅうりのゆかりあえ(小皿)</p>  <p>ごはん あつあげのごまみそ (茶わん) そぼろに(汁わん)</p>	<p>ぶたにくとこんにやくのいためもの(小皿)</p>  <p>たけのごはん ふのすましる (茶わん) (汁わん)</p>
ひとくちメモ	<p>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っています。ホイコーローのように炒めて使うと、香りが強くなります。</p>	<p>給食のみそ汁は、煮干しのうま味がおいしい出汁と、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す。</p>	<p>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。</p>	<p>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!</p>	<p>季節の献立、たけのごはんの登場です! たけのごはんは皮付きのまま届き、給食室で湯がきました。春を味わっていただきます。</p>
	27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)	
はいぜん	<p>おやこどん(カレー皿)</p>  <p>きゅうりとわかめのすのもの(小皿)</p>	<p>あじフライ(お皿) (そえキャベツ)</p>  <p>ごはん コーンスープ (茶わん) (汁わん)</p>	<p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>さんどまめのごまあえ(小皿)</p>  <p>わかめごはん みそラーメン (茶わん) (汁わん)</p>	
ひとくちメモ	<p>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」といいます。さて、全校で何個の卵を使ったでしょう…?</p>	<p>給食では、週に1~2回、久御山町の野菜を使っています。また、お米は毎回久御山町産の「ヒノヒカリ」を炊いています。</p>		<p>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♪</p>	