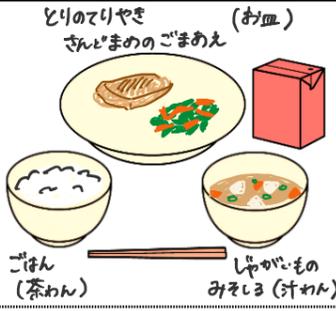
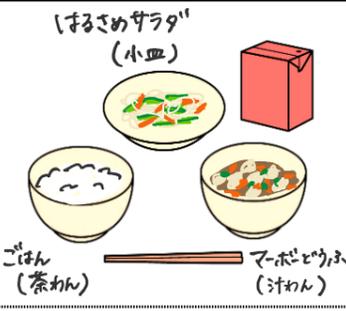


はいぜん
ひとくちメモ

きゅうしよく カレンダー 4月 No.1

10 (木)

11 (金)



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す。

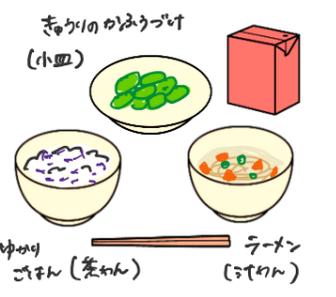
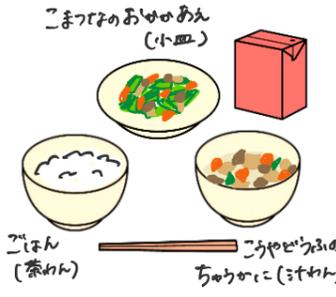
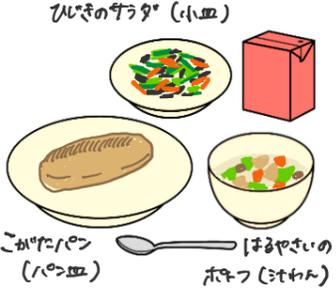
14 (月)

15 (火)

16 (水)

17 (木)

18 (金)



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、別名氷豆腐といえます。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けました。

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♪

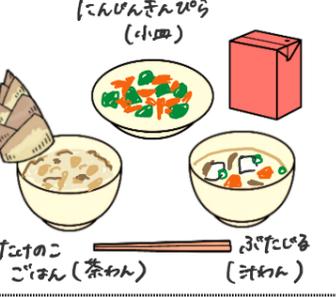
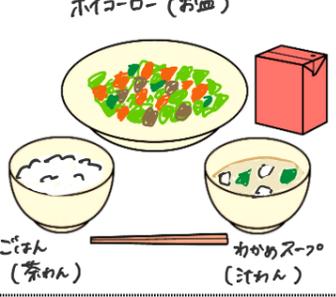
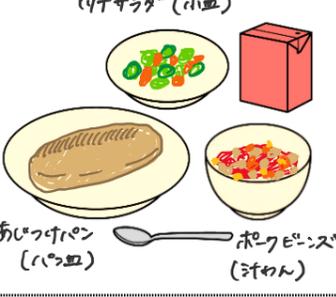
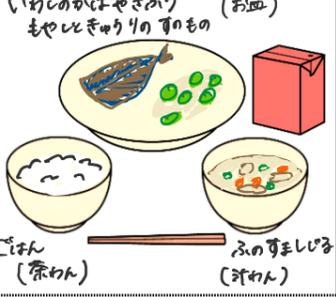
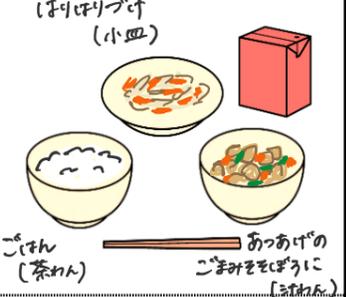
21 (月)

22 (火)

23 (水)

24 (木)

25 (金)



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、成長期のお子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、この漢字がつけました。

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。

ほうろく汁には、「テンメンジャン」という中国のみそを使っています。ほうろく汁のように炒めて味付けに使うと、香りが強くなります。

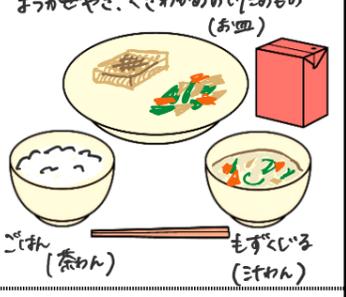
季節の献立、たけのこは皮の登場です! たけのこは皮付きのまま丸ごと届き、給食室で湯がきました。春を味わっていただきます。

28 (月)

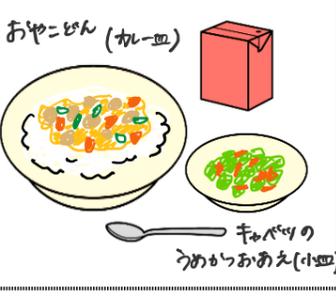
29 (火)

30 (水)

手が菌の運び屋に?!



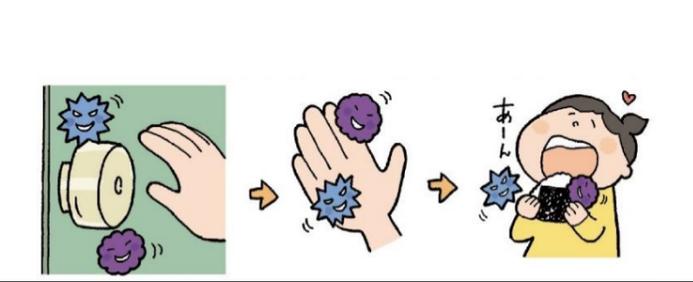
しょうわひ
昭和の日



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と手を洗うことが大切です。

「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けました。

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」といいます。さて、全校で何個の卵を使ったでしょう…?



はいぜん
ひとくちメモ