

4月給食もりつけ表

2024年

おかやましりつひらふくしょうがっこう
岡山市立平福小学校

<p>8日(月)</p>  <p>しぎょうしき 始業式</p>	<p>9日(火)</p> 	<p>10日(水)</p>  <p>しるみざかなのこのみやき ごはん わかめのみそしる</p> <p>わかめは春が旬の食材です。乾燥したり、塩につけたりすることで、長い間保存することができるので、1年中おいしく食べられ、いろいろな料理に使われます。</p>	<p>11日(木)</p>  <p>にゅうがくしき 入学式</p>	<p>12日(金)</p>  <p>ふたにくの オイスターソースいため ごはん ワンタンスープ</p> <p>給食の前にはしっかり手を洗いましょうか？給食当番さんの服装は整っていますか？給食の決まりを守って、楽しい給食時間を過ごしましょう。</p>
<p>15日(月)</p>  <p>さわらのからあげ ごはん ゆばのすましじる</p>	<p>16日(火)</p>  <p>ひとくろゼリー みそラーメン じゃがいものからうあえ</p>	<p>17日(水)</p>  <p>そくせきづけ ごはん いりどうふ</p>	<p>18日(木)</p>  <p>あじのハーブやき こくとうパン マカロニスープ</p>	<p>19日(金)</p>  <p>ごましお えびのこはくあげ いちご せきはん はるやさいのもの</p>
<p>給食室には、給食のもりつけの見本を毎日置いています。見本を確認し、正しく配膳をしましょう。新しいクラスの仲間と協力して、給食の準備をしましょう。</p>	<p>給食に登場するめんには、中華めん・うどん・給食用に作られたソフトスパゲティめんの3種類があります。毎週火曜日がめんの日です。楽しみにしてくださいね！</p>	<p>たけのこは春が旬の食材です。今日のいりどうふには、倉敷市真備町で採れたたけのこを使用しました。真備産のたけのこはやわらかく、えぐみが少ないのが特徴です。春の味覚を味わいましょう。</p>	<p>給食で使っているパンには、全て岡山県産の米粉が使われています。給食では、他にも岡山県産の食材をたくさん使っています。地元産の食材を味わいましょう。</p>	<p>今日はみなさんの入学と進級をお祝いする献立として、赤飯にしました。赤色には悪いものを近づけないという言い伝えがあり、昔から、特別な日に食べられています。</p>
<p>22日(月)</p>  <p>あまなつかんサラダ むぎごはん カレーライス</p>	<p>23日(火)</p>  <p>さんさいうどん まっちゃんだんご</p>	<p>24日(水)</p>  <p>カラマンダリン あげしょうぎ ごはん はっほうさい</p>	<p>25日(木)</p>  <p>さけのムニエル レーズンパン とうふスープ</p>	<p>26日(金)</p>  <p>ふりかけ(ひじき) きりぼしだいこんのすもの むぎごはん ふくめに</p>
<p>今日は、みなさんに人気のカレーライスです。新しいクラスには慣れてきましたか？クラスの仲間とマナーを守って、楽しく給食を食べましょう。</p>	<p>わらびやぜんまい・ふきなどをあわせて山菜といえます。山菜の独特の風味を楽しみ、自然の恵みに感謝しましょう。</p>	<p>春が旬のカラマンダリンは温州みかんやキングマンダリンをかけあわせた果物で、甘みと酸味のバランスが良いのが特徴です。</p>	<p>給食ができるまでには、食材を育てる人、できた食材を運ぶ人、料理を作る人など、たくさんの人々が関わっています。感謝の気持ちをもってくださいましょう。</p>	<p>給食に多く登場する煮物には、様々な野菜を一つの料理でたくさん食べることができる良さがあります。今日のなめ煮は9種類の具材が入っていて、栄養がたっぷりです。おいしくいただきましょう。</p>
<p>29日(月)</p>  <p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>30日(火)</p>  <p>ツナサラダ クリームスパゲティ ミニトマト</p> <p>牛乳には骨を丈夫にするカルシウムが多く含まれていて、給食では必ず1本提供されます。カルシウムの他にもさまざまな栄養素がギュッと詰まっているので、家庭でも進んで飲むようにしましょう。</p>	<p style="text-align: center;">こんげつのもくひょう</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">にゅうがく・しんきゅうをいわい、 たのしいしょくじにしよう</p>		