

令和4年 4月分 はいぜんたべかたひょう A北部 小・中学校

羽島市学校給食センター



◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて
8日(金)シューマイ
小2個、中・高3個

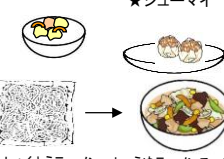
22日(金) ちくわのお好み揚げ
小4まで1個、小5から2個

7日(木)
入学式・始業式



8日(金)

フルーツあえ ★シューマイ



いっしょくようラーメン しょうゆラーメンスープ

◆新年度が始まりました。新しい仲間と一緒に、マナーを守って楽しい給食時間にしていきましょう。

11日(月)

いちごジャム

キャベツのソテー トマトグラタン



こめこパン コンソメスープ

12日(火)

あおなのだいずあえ

のだに



しろごはん みだくさんみそしる

13日(水)

ドレッシング

だいこんサラダ ウィンナー



むぎごはん ポークカレー

14日(木)

ちくぜんに

えびカツ



むぎごはん うすくずじる

15日(金)

◆さくらゼリー

くきわかめのきんぴら はながたはんぺん



いっしょくよううどん かやくうどんのしる

春キャベツは、他の季節のキャベツに比べて水分が多く、柔らかいのが特徴です。今日はソテーにしました。

大豆には、たんぱく質やミネラルなど体をつくるために必要な栄養素がたくさん含まれています。

給食で人気のカレーです。4月は、豚肉を使った甘口のカレーです。ご飯と一緒にしっかり食べましょう。

うすくず汁は、水で溶いたでん粉でとろみを付けたものです。汁が冷めにくくなり、美味しく食べられます。

今日から西部幼稚園と小学校全員の給食がはじまります。そこで、入学・進級の祝い献立としました。

18日(月)

やさいのマリネ

にこみハンバーグ



くろパン チャウダー

19日(火)

だいずのいそに

にじますのかりんあげ




しろごはん こもどうふのすましじる

20日(水)

◆いちごヨーグルト

カラフルソテー オムレツ



チキンライス

21日(木)

うのはな

いわしのうめに



むぎごはん さわにわん

22日(金)

キャベツのごまあえ

★ちくわのおこのみあげ



ソフトめん にくみソース

酢には疲れた体を回復する働きがあります。今日は野菜のマリネにしました。

食育の日の献立です。今日は、岐阜県の食材を紹介します。こも豆腐は、岐阜県飛騨地方の特産品です。すまし汁に入れました。

チキンライスは、調理員さんが力を合わせて作りました。オムレツと一緒に食べてみましょう。

卵の花は、ウツギの花の事です。卵の花の小さな花が集まる様子がおからに似ていることから、卵の花と呼ばれています。

ソフト麺は、学校給食用に開発された麺です。豆味噌を使って作った肉みそソースに絡めて食べましょう。

25日(月)

ドレッシング

ごぼうサラダ

にくコロッケ



しょくパン コーンスープ

26日(火)

きりぼしだいこんとツナのいために

とうふよせ



しろごはん わかたけじる

27日(水)

パンサンスー

とりにくとレバーのあんからめ



むぎごはん たまごスープ

28日(木)

にくじゃが

さわらのさいきょうやき



むぎごはん あさりのみそしる

29日(金)

昭和の日



パンには、体を動かす力になる炭水化物が多く含まれています。コロッケを挟んだり、コーンスープにつけたり工夫して食べましょう。

わかたけじる、わかめとたけのこを使ったすまし汁です。「若芽」と「竹の子」から若竹という名前になりました。

卵は、食物せんいとビタミンC以外すべての栄養素を含んでいるので、完全栄養食品と言われています。

家庭料理の定番「肉じゃが」に、今しか味わうことの出来ない生のさやえんどうを入れました。春の味を楽しみましょう。