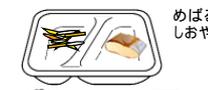
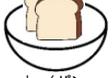


令和6年度 4月 はいぜんたべかたひょう B 南部

羽島市学校給食センター

<p>8日(月)</p> <p>入学式・始業式</p> 	<p>9日(火)</p> <p>にくじゃが</p>  <p>さわらのしお こうじゃき</p>   <p>しろごはん みそしる</p>	<p>10日(水)</p> <p>はなみだんこ ドレッシング</p>  <p>おんやさい</p>  <p>ちらしずし</p>	<p>11日(木)</p> <p>やさしいため</p>  <p>だいずの つつみあげ</p>   <p>むぎごはん にくだんごスープ</p>	<p>12日(金)</p> <p>かふういため シューマイ</p>   <p>いっしょくようラーメン しょうゆラーメンスープ</p>
<p>15日(月)</p> <p>はるやさいの ソテー</p>  <p>グラタン</p>   <p>くろパン コンソメスープ</p>	<p>16日(火)</p> <p>いんげんの ごまあえ</p>  <p>とりにくの からあげ</p>   <p>しろごはん わかめのみそしる</p>	<p>17日(水)</p> <p>フルーツゼリー</p>  <p>ワインナー</p>   <p>むぎごはん ポークカレー</p>	<p>18日(木)</p> <p>きんぴらごぼう</p>  <p>めばるの しおやき</p>   <p>むぎごはん かきたまじる</p>	<p>19日(金)</p> <p>うのはな あゆのかり かりあげ</p>   <p>いっしょくよううどん さんさいうどんのしる</p>
<p>今日から幼稚園と全学校の給食が始まります。そこで、さくらゼリーをつけたお祝い献立にしました。</p>	<p>旬のわかめを、みそ汁に入れました。わかめなどの海藻には、ミネラルや食物せんいなどが豊富に含まれています。</p>	<p>今日は皆さんから人気のあるカレーです。かぼちゃを入れて甘みのある味にしました。カレーとご飯をしっかりと食べましょう。</p>	<p>ごぼうのように食物繊維が多い食べものは自然と噛む回数が多くなります。かむことは歯や舌を強くし、脳に刺激を送ります。</p>	<p>今日は、食育の日です。みなさんの住んでいる岐阜県の特産物や郷土料理について調べてみましょう。</p>
<p>22日(月)</p> <p>いちごジャム カラフルソテー</p>  <p>にこみ ハンバーグ</p>   <p>しょくパン ポトトのスープ</p>	<p>23日(火)</p> <p>ピビンパのく</p>  <p>あげチヂミ</p>   <p>しろごはん わかめスープ</p>	<p>24日(水)</p> <p>ひゅうがなつ</p>  <p>ドレッシング いりどりサラダ</p>  <p>チキンライス</p>	<p>25日(木)</p> <p>だいずのいそに</p>  <p>ぶたにくと アスパラガスの あげに</p>   <p>むぎごはん ごもくじる</p>	<p>26日(金)</p> <p>きりぼしだいこん のにももの</p>  <p>ちくわの いそべあげ</p>  <p>ソフトめん</p>  <p>にくみそソース</p>
<p>今日は、キャベツやさやいんげん、じゃがいも、いちごなど、春が旬の食材をたくさん使っています。</p>	<p>ごはんには、筋肉や脳のエネルギー源となるぶどう糖が含まれています。午後からも元気に活動できるように、しっかりと食べましょう。</p>	<p>オムレツはフランス発祥の卵料理です。チキンライスとオムレツと一緒に食べるとオムライスになります。</p>	<p>ごもくじるの五目汁の五目には「たぐさんの」という意味があり、食材が5つとは限りません。他にも、いろいろなお料理に使われています。</p>	<p>ソフト麺は昭和30年代に洋風のソースにも和風のソースにも合う、麺として開発されました。肉みそソースとからめて食べましょう。</p>
<p>29日(月)</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日(火)</p> <p>だいずのふりかけ はるのにももの</p>  <p>いわしの うめに</p>   <p>しろごはん すまししる</p> <p>たけのこが旬を迎えました。春の煮物には缶詰ではなく、今年採れたたけのこを使っています。味わって食べましょう。</p>	<p>ゴミは業者が回収します。 数ものについて</p> <ul style="list-style-type: none"> 11日(木) 大豆の包み揚げ 小4まで1個、小5から2個 12日(金) シューマイ 幼1個、小2個、中・高3個 16日(火) 鶏肉のから揚げ 幼・小2個、中・高3個 23日(火) 揚げチヂミ 幼・小1個、中・高2個 26日(金) ちくわの磯辺揚げ 小4まで1個、小5から2個 		