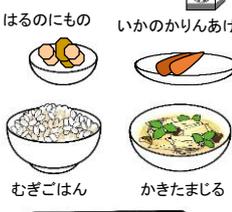
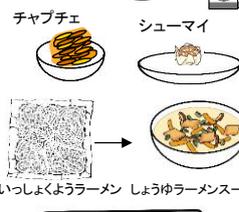
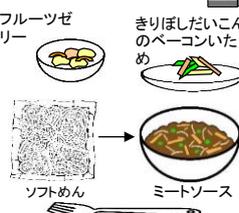
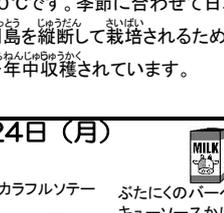
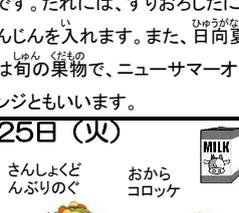
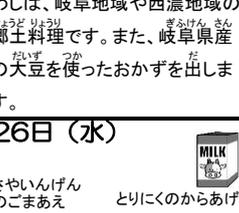
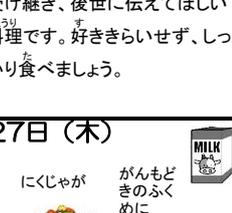
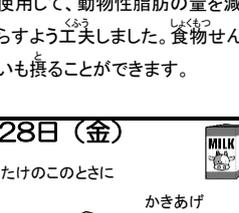


# 令和5年度 4月 はいぜんたべかたひょう 西部幼稚園

羽島市学校給食センター

		<p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★教ものについて</p> <p>10日(月)焼きミートボール 幼2個、小3個、中・高4個</p> <p>14日(金)シューマイ 幼・小1個、中・高2個</p> <p>19日(水)大豆の包み揚げ 小4まで1個、小5から2個</p>			<p>7日(金)</p> <p>始業式</p> 
<p>10日(月)</p> <p>入園式</p> 	<p>11日(火)</p> <p>ドレッシング おんやさしい</p>  <p>しろごはん ハヤシライス</p> <p>ハヤシライスは、山梨県出身の医師である早矢仕有りが作った料理で、イギリスのハッシュドビーフがもとになっています。</p>	<p>12日(水)</p> <p>きりほしだいこんのいために</p>  <p>むぎごはん わかめのみそしる</p> <p>旬のわかめがみそ汁に入っています。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おり、毎日食べて欲しい食べ物です。</p>	<p>13日(木)</p> <p>はるのものも いかのかりんあげ</p>  <p>むぎごはん かきたまじる</p> <p>旬のイカやふきを使った料理、春らしい色合いの汁物を組み合わせた春の献立です。食の体験を積み重ねて食べる力や食を営む力を身に付けましょう。</p>	<p>14日(金)</p> <p>◆さくらゼリー</p> <p>チャプチェ 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>今日から幼稚園と全学校の給食がはじまります。そこで、入学・進級の祝いとして、人気のラーメンとチャプチェを組み合わせました。</p>	
<p>17日(月)</p> <p>キャベツのソテー オムレツ</p>  <p>コッペパン コーンとかぼちゃのスープ</p> <p>キャベツが育つ適温は15～20℃です。季節に合わせて日本列島を縦断して栽培されるため、一年中収穫されています。</p>	<p>18日(火)</p> <p>◆ひゅうがなつ</p> <p>ユウリンチー</p>  <p>しろごはん ワンタンスープ</p> <p>油淋鶏は、中国 広東省の料理です。たれには、すりおろしたにんじんを入れます。また、日向夏は旬の果物で、ニューサマーオレンジともいいます。</p>	<p>19日(水)</p> <p>◆ヨーグルト</p> <p>ドレッシング</p> <p>いろどりサラダ だいずのつつみあげ</p>  <p>かきまわし</p> <p>今日は、食育の日です。かきまわしは、岐阜地域や西濃地域の郷土料理です。また、岐阜県産の大豆を使ったおかずを出します。</p>	<p>20日(木)</p> <p>ひじきのにつけ いわしのおろしに</p>  <p>むぎごはん じゃがいものみそしる</p> <p>ひじきの煮つけは、みなさんに受け継ぎ、後世に伝えてほしい料理です。好き嫌いせず、しっかり食べましょう。</p>	<p>21日(金)</p> <p>フルーツゼリー きりほしだいこんのベーコンいため</p>  <p>ソフトめん ミートソース</p> <p>ミートソースには、大豆ミートを使用し、動物性脂肪の量を減らすよう工夫しました。食物せんいも摂ることができます。</p>	
<p>24日(月)</p> <p>カラフルソテー ぶたにくのバーベキューソースかけ</p>  <p>くろパン チャウダー</p> <p>チャウダーは、フランスからアメリカへ移住してきた人たちが作ったスープです。今では、アメリカの料理として定着しています。</p>	<p>25日(火)</p> <p>さんしょくどんぶりのごんぶりのおからコロッケ</p>  <p>しろごはん みだくさんみそしる</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。給食の一人分の量を食べて、活動できる丈夫な体を維持しましょう。</p>	<p>26日(水)</p> <p>さやいんげんのごまあえ とりにくのかからあげ</p>  <p>むぎごはん うすくずじる</p> <p>うすくず汁は、水で溶いたかたくり粉でとろみをつけたものです。汁が冷めにくくなり、美味しく食べられます。今日は、鯛のつみれを入れます。</p>	<p>27日(木)</p> <p>にくじゃが がんもどきのふくめに</p>  <p>むぎごはん あさりのみそしる</p> <p>あさりには、味覚を正常に保つ、免疫を上げるなど、丈夫な体作りに欠かせない亜鉛や鉄分が含まれています。しっかり食べましょう。</p>	<p>28日(金)</p> <p>たけのこのとさき かきあげ</p>  <p>いっしょくようどん わかめうどんのしる</p> <p>たけのこが旬を迎えました。高知県の郷土料理である土佐煮を取り入れます。土佐煮は、仕上げにかつお節をまぶして作ります。</p>	