

給食室から

4月12日から「一年生の給食」が始まりました。

初日は、シーフードライス、じゃがいものスープ、りんご、牛乳でした。



給食当番が替わる月曜日の給食は、盛り付けしやすい料理にしています。熱い汁物は担任が盛り付けています。



- とり肉と野菜のそぼろ丼
- 野菜のごまじょうゆかけ
- みそ汁
- 牛乳

- ソース焼きそば
- 中華風コーンスープ
- アップルゼリー
- 牛乳

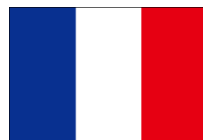


まだしばらくは、感染症対策をしながらの給食が続きます。

給食当番の児童は使い慣れない器具を使い、頑張って盛り付けています。



〈 外国の料理 〉



- ビスキュイトースト
- グリーンサラダ
- ポークビーンズ
- 牛乳



食パンにビスケット生地をのせて焼きました。バターとアーモンドの香りと、ほんのりとした甘さが食欲をそそりました。



給食室から

〈旬の食材〉

4月8日

- ごはん
- 揚げ大豆の甘みそあえ
- 春野菜の煮物
- 小魚入りサラダ
- 牛乳



たけのこ・新じゃがいも・さやえんどうを使いました。春の香りがする優しい味の煮物でした。



4月11日

- 田舎うどん
- おひたし
- 草だんご
- 牛乳



ヨモギを使って作っただんごに、きな粉をまぶしました。ヨモギには体内にある老廃物を体外に出す効果があります。色だけでなく、香りも楽しめるだんごでした。



4月21日

- たけのこごはん
- ししゃものからあげ
- ごまあえ
- かきたま汁
- 牛乳

たけのこ・さやえんどうを使いました。



4月22日

- スパゲティ海の幸ソース
- フレンチサラダ
- 弓削瓢柑
- 牛乳



弓削瓢柑(ゆげひょうかん)は、形は「ひょうたん」のように細長く、色はレモンに似ていますが、スッパリした味わいのくだものでした。生産農家さんが少ないことから市場に出回ることがほとんどない珍しいくだものだそうです。

