
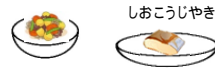

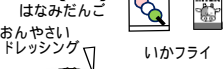

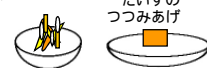
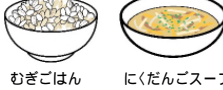



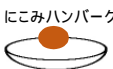
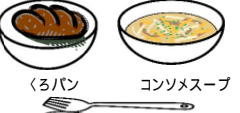

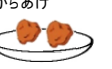



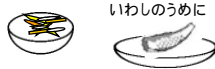






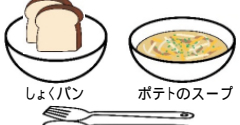










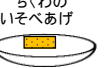
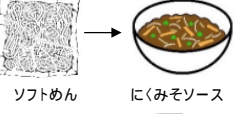






令和6年度 4月 はいぜんたべかたひょう A 北部(小学校・中学校)

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>にじゃが 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>はなみだんご おんやさいドレッシング</p>  <p>いらフライ</p>  <p>ちらしずし</p> 	<p>11日(木)</p> <p>やさしいため 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>にこみハンバーグ</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>とりへのからあげ</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 ウィンナー</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 いわしのうめに</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かむ回数が多いです。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</p>  <p>カラフルソテー</p>  <p>グラタン</p>  <p>しょくパン ポテトのスープ</p> 	<p>23日(火)</p> <p>ピビンパのく 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>いりどりサラダドレッシング</p>  <p>ミニオムレツ</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>きりぼたたいこんのもの</p>  <p>ちくわのいそあげ</p>  <p>ソフトめん にくみソース</p> 
<p>今日は、キャベツやさいいんげん、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 五目汁の五目には「たぐさの」という意味があり、食材が5つとは限りません。他にも、いろいろなお料理名に使われています。</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</p>  <p>はるのもの めばるのしおやき</p>  <p>しろごはん すましじる</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 