

令和6年度 4月 はいぜんたべかたひょう A 北部(特支)

羽島市学校給食センター

給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く
切りましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう



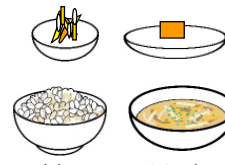
★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

お願い

お子さんが白衣な
どを持ち帰った際に
洗濯をお願いします。

11日(木)

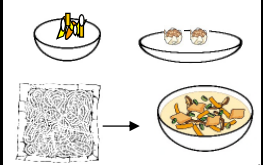
やさしいため だいずの
つつみあげ



大豆の包み揚げには、岐阜県産の大豆が使われています。大豆は肉に匹敵するたんぱく質が含まれています。

12日(金)

かふういため シューマイ



ラーメンは、ひと袋をそのままの汁の中に入れてとあふれてしまいます。半分ずつ入れるなどの工夫をして食べましょう。

15日(月)

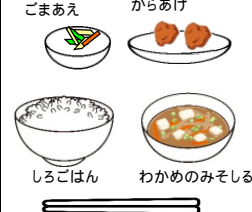
さくらゼリー



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。

16日(火)

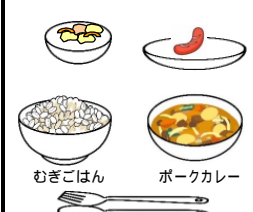
いんげんの
ごまあえ



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。

17日(水)

フルーツゼリー ウインナー



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。

18日(木)

きんぴらごぼう いわしのうめに



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。

19日(金)

うのはな あゆのかり
かりあげ



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。

22日(月)

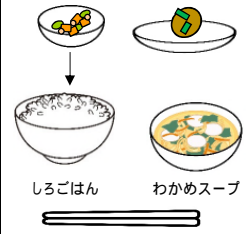
いちごジャム



今日は、キャベツやさしいんげん、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。

23日(火)

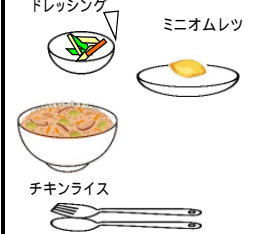
ピビンパのく あげチヂミ



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、しっかり食べましょう。

24日(水)

ひゅうがなつ
いりどりサラダ
ドレッシング



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。

25日(木)

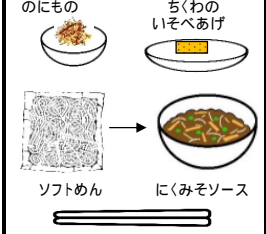
だいずのいそに



ごもじる 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、いろいろなお料理に使われています。

26日(金)

きりぼたたいこん
のもの



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。

29日(月)

昭和の日



30日(火)

だいずのふりかけ



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。

ゴミは業者が回収します。
数ものについて

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

