

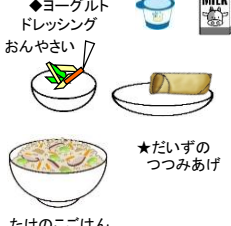



令和8年度 4月 はいぜんたべかたひょう 北部 幼稚園

羽島市学校給食センター

	<p>8日(水)</p> <p>入園式</p> 	<p>9日(木)</p> <p>さんしょくどんぶりのぐ やさいはんぺん</p>  <p>むぎごはん みだくさんみそしる</p>	<p>10日(金)</p> <p>カルちゃんソテー ベーコンエッグ</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 使用して、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>13日(月)</p> <p>◆おいおいデザート キャベツのソテー</p>  <p>てりやきチキン くろパン コーンクリームスープ</p>	<p>14日(火)</p> <p>ほうれんそうのわふうサラダ いわしのおろしに</p>  <p>しるごはん かきたまじる</p>	<p>15日(水)</p> <p>つけあわせ ユーリンチー</p>  <p>むぎごはん ワンタンスープ</p>	<p>16日(木)</p> <p>◆ひゅうがなつ にくじゃが やきつくね</p>  <p>むぎごはん あさりのみそしる</p>	<p>17日(金)</p> <p>はるの にもの かぼちゃの てんぷら</p>  <p>いっしょくようどん きつねうどんのしる</p>
<p>今日から小学一年生と西部幼稚園の年少さんがそろっての給食です。入学・入園おめでとうございます。</p> <p>給食は、主食に一汁二菜と牛乳を加えた、日本型の食事です。体の成長や健康のために必要な栄養をバランスよく摂ることができます。</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。給食のワンタンスープは、中国各地のものとは違う、オリジナルのスープです。</p> <p>あさりとじゃがいも、日向夏などが旬を迎えました。季節の移ろいを楽しみましょう。食の体験を積み重ねて、食を営む力を身に付けましょう。</p> <p>毎月19日は、食育の日です。今日は、うどんとかぼちゃの天ぷらに、岐阜県産の小麦粉を使います。地産地消について考えてみましょう。</p>				
<p>20日(月)</p> <p>カラフルポテト</p>  <p>ますのピザやき コッペパン コンソメスープ</p>	<p>21日(火)</p> <p>ひじきのにつけ さばの カレーやき</p>  <p>しるごはん うすくじる</p>	<p>22日(水)</p> <p>◆ヨーグルト ドレッシング</p>  <p>おんやさい ★だいずの つつみあげ たけのこごはん</p>	<p>23日(木)</p> <p>フルーツあえ やさいのマリネ</p>  <p>むぎごはん ハヤシライス</p>	<p>24日(金)</p> <p>チンゲンサイ いため ★あげ きょうざ</p>  <p>いっしょくようラーメン しょうゆラーメンのスープ</p>
<p>まずは、桜が咲く時期に川へ戻ります。産卵が近づくと桜色に変化することから、春を代表する魚でもあります。</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>大豆の包み揚げは、岐阜県産の大豆が包まれています。トマトケチャップとカレーの風味で食べやすいおかずです。</p> <p>ハヤシライスは、山県市出身の医師である早矢仕有氏の作った料理で、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>チンゲン菜炒めには、旬のチンゲン菜とイカを使います。イカの旨味が染み込んだエリンギの菌ごたえも味わいましょう。</p>				
<p>27日(月)</p> <p>ドレッシング ごまパテ</p>  <p>ごぼうサラダ ポテト コロケ こめこしよくパン チャウダー</p>	<p>28日(火)</p> <p>さやいんげんの ごまあえ ★とりにくの からあげ</p>  <p>しるごはん じゃがいものみそしる</p>	<p>29日(水)</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日(木)</p> <p>ふりかけ きりぼしだいこんの たまごじ</p>  <p>むぎごはん わかたけじる</p>	<p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★数ものについて 22日 大豆の包み揚げ 小学4年まで1個 小学5年から2個</p> <p>24日 揚げきょうざ 幼・小2個 中・高3個</p> <p>28日 鶏肉のからあげ 幼・小2個 中・高3個</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>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、活動できる丈夫な体を維持しましょう。</p> <p>たけのこが旬を迎えました。たけのこには、カルシウムの吸収を邪魔する成分が含まれています。カルシウム豊富なわかめと一緒に食べましょう。</p>				