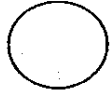
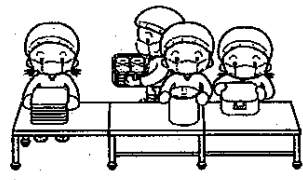


4月分給食もりつけ表

B

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	
給食当番の人は、もりつけ表をよく見て上手にもりつけましょう。 【ピンクのしよつき】   【みどりのしよつき】 		8 ぎゅうにゅう はるやさいの にも さんしよく だんご いわたの なんばんづけ (2び) しそあえ むぎめし たけのこやふきは、春にとれる野菜です。今日は煮物で、春の味をいただきます。	9 ぎゅうにゅう だいずサラダ パン サーモン クリームシチュー ふくじん むぎめし (カレー) 給食のドレッシングは、手作りです。酢や砂糖などの調味料を泡だて器で混ぜ、油を加えて作ります。 今日かき	
13	14	15	16	
ぎゅうにゅう いかの かりんあげ あずきごはん みさとみその みそしる	ぎゅうにゅう ミートソース ドレッシングサラダ (ツナいり) パン スパゲッティ (スパゲッティ ミートソース)	ぎゅうにゅう きりぼし だいこんの ふくめに むぎめし さわらのてりやき いそかあえ	ぎゅうにゅう つぎょうザ こくとうパン ちゅうかやさい スープ ぎゅうに (とうふ) むぎめし	
日本では、昔からお祝いの日は、赤飯を食べてきました。今日は、入学と進級のお祝い献立です。	スパゲッティは、イタリア語でひもを意味しています。太さや長さもたくさん種類があります。	鱈は、春のはじめに多くとれることから、漢字で魚へんに春と書くようになったと言われています。	津ギョウザは、直径15センチメートルの大きな皮を使った揚げギョウザです。津市の学校給食が始まります。 今日は豆腐のみそ煮	
18 (土)	21	22	23	
ぎゅうにゅう どたにく どんのぐ むぎめし みそしる	ぎゅうにゅう ソース ヒレカツ レタス パン ポトフ	ぎゅうにゅう キャベツの ごまあえ ひじきごはん みそしる	ぎゅうにゅう さけのハーブグリル コールスロー こめこいりパン はるさめ スープ	
給食の牛乳は、三重県産の生乳を加工したものです。牛乳にはカルシウムが多く含まれ、骨を丈夫にする働きがあります。	給食のパンは、おかずをはさんで食べるのもおいしいです。今日は、手で割ってヒレカツをはさむと、カツサンドになります。	ひじきは、海そうの一種です。わかめや昆布のように海でとれます。成長期に大切な鉄分がたくさん含まれています。	はるさめは、じゃがいもやさつまいもなどのでんぷんから作られます。ツルツルとした食感が特徴です。	
27	28	29	30	
ぎゅうにゅう まぐろのたつたあげ あおなとちくわの ねた むぎめし すましじる	ぎゅうにゅう いちごジャム てりやきチキン パン やさいスープ	しょうわ ひ 昭和の日	ぎゅうにゅう きわかめの サラダ パン しろいんげん まめのトマトに	
ねたは、砂糖・酢・みそを合わせたタレで、野菜や魚などを和える料理です。今日は、わけぎとちくわを使っています。	照り焼きは、焼いた肉や魚に甘辛いタレで味付けをします。パンにもごはんにもあう味です。		きわかめは、わかめの茎の部分です。こりこりとした食感が楽しめ、食べるとおなかの調子を整えてくれます。	

食べものクイズ