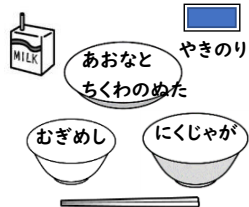
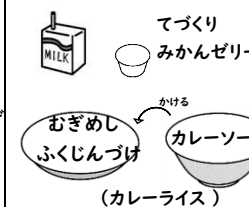
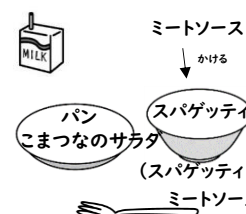
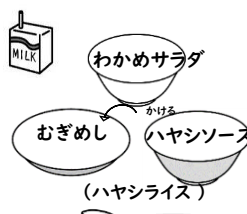
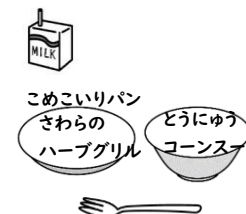
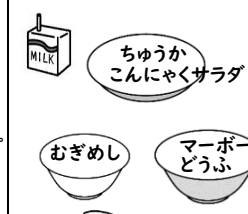
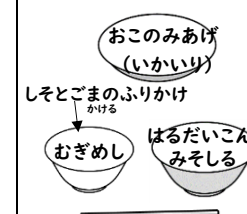
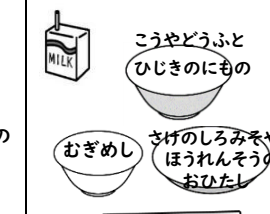


4月分給食もりつけ表

B班

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
このもりつけ表で、使う食器や、皿を置く場所を確かめてから、じょうずに盛りつけましょう。 【ピンクのしよき】  【オレンジのしよき】  あたらしい食器になりました。		9  あおなと ちくわのめた むぎめし にくじゃが ぬたは、みそや酢、砂糖などで作る「酢みそ」で野菜や魚などを和えた料理です。昔から食べられてきた和食の一つです。	10  はるやさいの にもの いわしのからあげ むぎめし (2び) おかかあえ ふきやたけのこは、春にとれる野菜です。たけのこは、津市の美里町でとれたものを使っています。春の香りをあじわっていただきます。	11  てづくり みかんゼリー むぎめし ふくじんづけ カレーソース (カレーライス) 今日から、1年生の給食がはじまります。カレーライスとみかんゼリーは入学祝い献立です。ゼリーは給食室で手作りしています。
14  ぶたにくの アングレーズ キャベツのあさづけ むぎめし あおなと とうふのスープ	15  ミートソース パン こまつなのサラダ スパゲッティ (スパゲッティ ミートソース) スパゲッティは、イタリア語でひもを意味するスパゴという言葉がもとになっています。太さによって名前が変わります。	16  きりばしだいこんの ふくめに むぎめし さばのしおやき しそあえ きりばしだいこんは、大根を細く切って干したものです。干すことによって、水分が減り、長く保存できるようになります。	17  おからのいりに むぎめし いかのかりんあげ ごまあえ 日本では、昔から大豆製品を多く食べてきました。おからは、その中のひとつで食物せんいを多く含む食品です。今日は炒り煮にしました。	18 えんそく 遠足
21  わかめサラダ むぎめし はやしソース (ハヤシライス) わかめは、日本では、縄文時代から食べられているそうです。みそ汁や煮物などの和食だけでなく、サラダにしてもおいしいです。	22  こめこいりパン さわらの ハーブグリル とうにゅう コーンスープ さわらは、漢字で、魚へんに春と書きます。関西や瀬戸内海の海では、春に多くとれます。春を告げる魚とよばれています。	23  ちゅうか こんにやくサラダ むぎめし マーボー どうふ マーボー豆腐は、中国の料理です。中国では唐辛子などの香辛料を多く入れた辛い物が多いですが、給食は食べやすい味付けにしています。	24  おこのみあげ (いかいり) しそとごまのふりかけ むぎめし はるだいこんの みそしる 4月13日から、大阪で開催される「2025年日本国際博覧会」にちなんで、今日は、大阪のお好み焼きをイメージした献立です。	25  こうやどうふと ひじきのものに むぎめし さけのしろみそやき ほうれんそうの おひたし ひじきには、健康や成長に欠かせない栄養素、カルシウムや鉄、食物せんいが多く含まれています。
28  まめごぼう はっぱうさい (うずらたまごいり) 大豆には、体をつくるたんぱく質や、骨を作るカルシウム、血のもとになる鉄分など、成長に欠かせない栄養が多く含まれています。	29 しょうわ 昭和の日	30  こくとうパン マカロニグラタン カレースープ 給食のグラタンは、鶏肉やたまねぎを炒めて、手作りのホワイトソースと和え、チーズをのせて焼いています。	給食当番の身支度  髪のはげが出ないように帽子をかぶろう マスクをきちんとつけよう つめは短く切っておこう 石けんを使って手を洗おう 清潔な白衣を着よう ハンカチを持とう	
～入学・進級おめでとう～ 今年度も、地域の食材を使った献立や、行事食を取り入れ、安全でおいしい給食をめざします。 4月からは、麦飯が週4回、パンが1回程度に変更になります。 麦飯は、津市産のお米に大麦を5%加えています。 			新しい食器をいただきました。 「株式会社おきそ」さんから、食器をいただきました。 この食器の外側は、使い終わったペットボトルをリサイクルして作られています。そのため、食器を作る際の二酸化炭素排出量が約1/13に減らせます。  みんなで使う食器です。 大切に使いましょう。	