

4月 献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
4月4日	4月5日	4月6日	4月7日	4月8日
				
4月11日 始業式・対面式	4月12日	4月13日	4月14日	4月15日
ごはん みそ汁 チキンカツ ミニトマト 山菜の煮物 牛乳	肉うどん コールスローサラダ 果物 牛乳	ごはん みそ汁 春キャベツの重ね蒸し じゃこ野菜のごま酢和え 牛乳	かきあげ丼 みそ汁 切り干し大根の炒め煮 牛乳	ごはん カレーシチュー 白身魚のムニエル アスパラとコーンのソテー 牛乳
4月18日	4月19日	4月20日	4月21日	4月22日
ごはん・菜の花ふりかけ みそ汁 揚げ豆腐の野菜あんかけ ピーマンときのこのガーリック炒め 牛乳	コーンとわかめの塩ラーメン じゃがチーズ焼き 果物 牛乳	ごはん かき玉汁 マーマレードチキン さつまいもサラダ 牛乳	キムチチャーハン 肉団子スープ もやしのナムル 牛乳	ごはん みそ汁 ししゃもフライ ひじきのサラダ 牛乳
4月25日	4月26日	4月27日	4月28日	4月29日 昭和の日
ごはん わかめスープ 八宝菜 揚げぎょうざ 牛乳	あさりと水菜のペペロンチーノ ブロッコリーと豆サラダ パインヨーグルト 牛乳	ごはん みそ汁 鮭とじゃが芋のバター焼き 小松菜と白菜の磯和え 牛乳	ボークカレーライス 大根とツナのサラダ 果物 牛乳	
				

※献立は材料の都合などにより、変更になることがあります。

給食前に手をあらいましょう

給食だより



北海道では少し早いです、4月は桜の季節です。桜は日本の国花のひとつで、代表的な品種のソメイヨシノは江戸時代に誕生し、最初の1本から接ぎ木で増やして各地に広まりました。桜は咲き始めてから散るまで2週間ほどしかなく、短い間にたくさんの人を楽しませてくれます。



【今月の給食】 『桜』のおはなし(春にちなんで)

春、だれもが心弾ませて待ちわびる桜。日本人は古くから桜をいとおしみ、食生活の中にも取り入れてきました。桜の咲く時期や色にちなんで、桜の名のつく食べ物があります。たとえば、春にとれる真鯛は「桜鯛」と呼ばれます。駿河湾で春や秋によくとれる「桜えび」は、まさに鮮やかな桜色が特徴です。たこを炊き込んだごはんは、「桜飯」ともいいます。鯛は「めでたい」、えびは「腰が曲がるまで長生き」、たこは「多幸」など、縁起のよい食材でもあり、入学、進級のお祝いの食事にもよく出されます。

私たちの祖先は、桜を眺めて楽しむだけでなく、花や葉を食べ物にして味わう知恵も生み出しました。桜もちに巻いてある葉は、桜の葉を塩漬けにしたものです。桜の花も塩漬けにされ、飲み物やお菓子、あんパンなどに使われています。花も葉も生ではほとんど香りがしませんが、塩漬けにするとクマリンという独特の香りが生まれます。塩漬けにされた桜の花は、お湯を注ぐと水中花のようにきれいに花開きます。これを桜湯といい、結婚が決まった時に行う結納などのおめでたい席にだされます。