

4月10日（金）

たの ぎゅうしょく 楽しく給食をはじめよう！



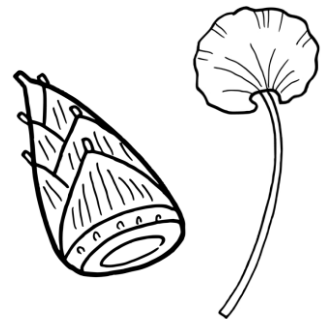
ぎゅうしょくとうばん 給食当番さんは、てあら み 手洗い・身じたくをきちんとして、じゅんび 準備にとりかかってください。とうばん 当番でない人も、ひと てあら 手洗いをしっかりとし、みんなで きょうりょく 協力して、たの ぎゅうしょく じ かん 楽しい給食時間にしましょう。

きょう ぎゅうにゅう
今日から、牛乳は
かみ 紙パックです！



4月13日（月）

はる や さ い に も の 春野菜の煮物



はる しゅん や さ い 春が旬の野菜、「たけのこ」や「ふき」をい 入れて、うす味の だし汁で煮ています。はる 春をあげる季節の野菜として、むかしから 親しまれています。どくとく 独特の香りとおほんのりした にが 苦みを味わって ください。

4月17日(金)

まいつき しょくいく ひ
毎月19日は食育の日

さわら

しおや
～さわらの塩焼き～

まいつき しょくいく ひ ことし しょくいく ひ しゅん
毎月19日は「食育の日」です。今年の「食育の日」は旬のた
べものを取り入れた献立にしています。4月は、さわらです。

さわらは、たいちょう 1メートルにもなるおおがた さかな 大型の魚です。日本全国で
とれますが、せ とないかい おお 瀬戸内海で多くとれます。あぶら 脂がのってくる冬から、
さんらん 産卵のためたくさんとれるはる しゅん 春が旬の
さかな 魚です。



こんげつ *今月は19日に給食がないので、
しょくいく ひ こんだて
17日を「食育の日の献立」にしています。

4月20日(月)

ねんせい きゅうしよく

1年生の給食がはじまります！

た まも
「食べるときのやくそく」きちんと守って、いただきます！



た 食べるまえには
て 手をあらおう。

あいさつを きちんとすると きもちがいいね。



いただきます!



ごちそうさま!

にがてなたべもの
も、ひとくち、チャレ
ンジしてみよう!

た 食べてすぐ
うごく と
おなが
がビク
リ!!



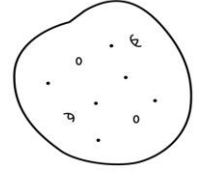
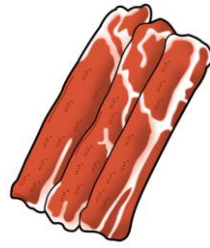
しせいよく
た 食べよう。



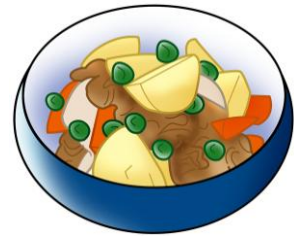
4月21日（火）

にく

肉じゃが



めいじじだい かいぐん へいたい 明治時代、海軍の兵隊が、ビーフシチューをまねてつくったのが、
はじ 始まりといわれています。当時は、バターやワインが手に入らず、
さとうとしょうゆでつくと、にく 肉じゃがになったそうです。



4月30日（木）

パーカーパン



パーカーパンは、はんぶん て ひら 半分に手で開くと、なか く 中に具をはさむことができます。
にこ とうふ 煮込み豆腐バーグと、スライスチーズをはさむと、パー
カーサンドのできあがりです。