

給食だより



2月の郷土米料理は、兵庫県でした。
Xニューは ばち汁、かぶと豚肉の煮物、
ピタ、おやつはそば飯でした。
ばち汁の「ばち」とは とうめんを作る時に
出る七かり落としの部分のことをいい、三味線も
弾く「ばち」の音に似ていることから
この名前がついたと言われています。
今回は 普通のとうめんを使用しています ☺

食育の日



3月の食育の日、以上見さんは11月に種をまいた
大根を4月収穫しました。葉っぱがかなり大きに成長
していたので楽しみにしていたのですが、抜いてみると
かわいい大根達が...
今回は、葉っぱの方をメインに調理しました!!
ごま油で軽く火がめしてお湯とかつお節で口末つけます。
ご飯に混ぜて完成。大根の葉は搾り汁
が「ち」ですが、栄養豊富なので、漬物にしたり、汁
おみそ汁に入れたり お家ででも試してみください ☺



末満見さんは、給食の展示スペースに置いてある色食品群
のお話をしました。この日の給食で使っている実際の食べ物
ワズも交えて、見たり触ったり楽しそうに話を聞いて
くれました ☺ 給食のときやおやつのときに「これは〇〇色の
食べ物なあ!」と子どもたちの方から話してくれて、毎月お話
したことをしっかり理解してくれていることにとても感動しました ☺

4月の南犬立

月	火	水	木	金	土
			厚揚げ中華煮 川とちかめ もも飯 18日	さばのめしとれ チバリの塩昆布 すまし汁 りんご 28日	ピザ おかめスープ パン飯 38日
			火曜きず 18日	マロニエおやつ	小倉おしほ
あじの煮つけ 油揚げの佃煮 みそ汁 トマト 5日	豆腐入り肉じゃが 野菜のゆかり和え しらす みかん飯 6日	ミートソース卵 うじの火がめ煮 コンニャク ピタ 7日	蕨原の アスパラベーコンの 火がめ煮 火曜おやつ りんご 8日	おひん 野菜のオロオロ和え おかめご飯 パン飯 9日	ミルクスパ コンニャク もも飯 10日
梅干し おにぎり	はんと年々の おしほ	きなこクリーム トースト	しんちきもち	しごの 練乳かけ	クリーム
春野菜カレー スタンプエビの 汁 トマト 12日	凍り豆腐の えびとれ 七かり昆布と しいたけの炒め りんご 13日	豆腐のフワフワ 揚げ ちかめとちかめ 西の炒め みそ汁 トマト 14日	フレンチオロス 人参の甘煮 しんち ピタ 15日	蕨原のオロオロ 野菜の神豆和え コンニャク みかん飯 16日	クリームスパ ゆり卵 パン飯 17日
ブルー ヨーグルト	牛乳もち	火曜そば	和風めしとれ	中華おやつ	ちんすこう
豆腐の本割焼 川とちかめ すまし汁 みかん飯 19日	ニラ飯 トマトとちかめ しんちとれ 煮豆 りんご 20日	蕨原のふにエビ 野菜のチカメ みそ汁 ピタ 21日	レバーのみそ炒め かぼちゃの炒め スタンプエビ トマト 22日	蕨原のオロオロ 厚揚げの煮物 コンニャク もも飯 23日	菜の花遠足 24日
梅干しおしほ	骨太おしほ	おにぎり	たけのおにぎり	黒ごまスープ	
豚肉の マニッシュ うじとちかめ 中華炒め みそ汁 トマト 26日	コンニャク 豆腐入り 肉と野菜の 変わり飯 ピタ 27日	蕨原の煮つけ 七かり昆布 おかめスープ もも飯 28日	日曜の日	お誕生日会**	
かえりスパ	キョロト	ブルー パン			

- ・15時のおやつに牛乳がつけます。
- ・アレルギー食は Xニューが少し異なります。
- ・食材の糸内品状況により Xニューが少し異なることがありますので予めご了承ください。