

給食の様子

4月25日（木）

麦ごはん 牛乳

ドライカレー ゆばのコンソメ

ヨーグルト



ドライカレーはみじん切りの玉ねぎ、にんじん、合い挽きミンチといため、レンズ豆、レーズン、調味料、小麦粉を入れてつくります。

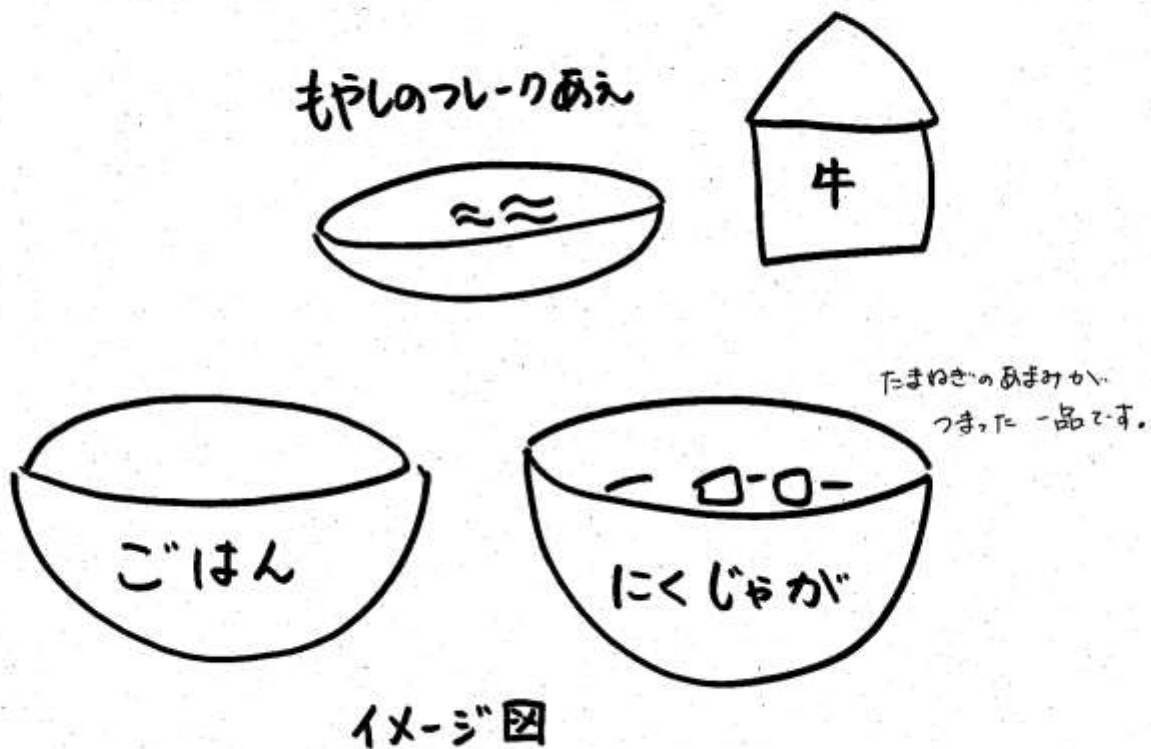
4/26日以降は5月分に載せます。

給食の様子

4月24日（水）

ごはん 牛乳

肉じゃが もやしのかき揚げ



新たまねぎの季節になりました。給食では愛知県碧南市の玉ねぎが納品されました。加える水分は最低限、玉ねぎの甘みがぎゅっと詰まった肉じゃがになりました。

給食の様子

4月23日（火）

フレーンロールパン 牛乳
フライドチキン コールスロー
オニオンスープ パインゼリー



フライドチキンはとり肉に調理場で下味をつけ、粉をまぶし油で揚げてつくります。コールスローはマーマレードジャムを使い甘味を出しています。『みかん味がする!』と1年生が教えてくれました。

給食の様子

4月22日（月）

ごはん 牛乳
とりめし ぶのみそ汁
アセロラゼリー

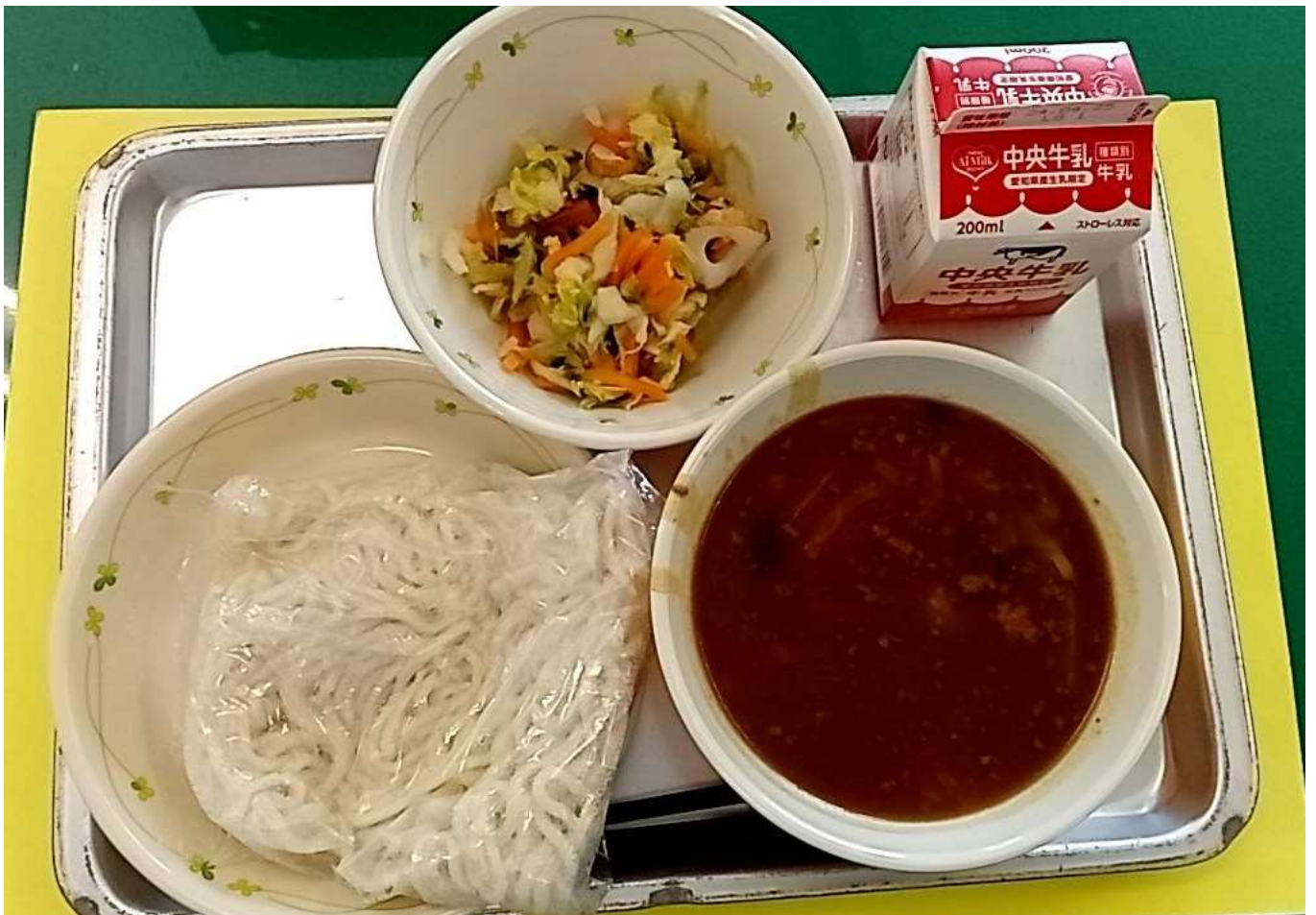


とりめしは愛知県でよく食べられているふるさと献立です。ごはんにかけるとおしょう油味の炊き込みご飯のような味になります。油揚げや糸こんにゃくも入り、きんぴらごぼうのようなほっと落ちつけるあじの一品です。

給食の様子

4月19日(金)

ソフトめん 牛乳
カレーめん はくさいのサラダ
ノンエッグマヨネーズ



そろそろ白菜のシーズンが終わりになります。サラダには白菜をゆで、にんじん、ちくわと合わせました。写真に取りそこねましたがノンエッグマヨネーズがつきます。

給食の様子

4月18日(木)

ごはん 牛乳

そぼろごはん だいこん汁



そぼろごはんはツナと野菜を合わせた一品です。
甘めの味付けでごはんによく合います。

給食の様子

4月17日(水)

ごはん 牛乳

ピリ辛スープ あじのフリッター



ピリ辛スープは児童に人気の一品です。コンソメと合わせみそ、豆板醬で味付けをします。今日はチンゲンサイを使用しましたが、どんな野菜でもおいしくできると思います。

給食の様子

4月16日(火)

ごはん 牛乳
魚のたつたあげ 豚汁
発酵乳



赤みそで作る豚汁は人気の一品です。豚肉、白菜、にんじん、ねぎ、わかめ、豆腐と具たくさんに作りました。だしは赤味噌に合わせ煮干しでとっています。

給食の様子

4月15日(月)

ごはん 牛乳

えびととうふのスープ ひじきの炒め煮

にんじんいよかんゼリー



スープはえびの風味がきいた、塩コンソメ味のやさしい味のスープです。ひじきの炒め煮はツナとにんじん、コーンが入り、砂糖、しょうゆでしっかり味をつけてごはんが進む味です。

給食の様子

4月12日（金）

サンドイッチロールパン 牛乳
ポークビーンズ バジルキャベツ
いちごジャム



1学期、初めての給食です。新しいクラスで上手に配膳する様子が見られました。パンには切込みが入っています。ジャムをぬったり、おかずをはさんで食べる様子が見られました。