

# 給食だより 4月

給食の前には、しっかり手を洗いましょう!



## ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事を先生やクラスの仲間と一緒に食べながら、心のふれあいの中で健やかな成長を願い、さらに大切な食文化、望ましい食習慣やマナー、社交性や助け合い、自然の恵みや働く人への感謝の気持ちを育むことを目標にしています。

地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食を作ります!「今日の給食も楽しみだな」とわくわくするような給食を届けますので、1年間、よろしくお願いいたします。



### しょっき きも 食器の気持ち



### 給食センターからこんにちは #1

このコーナーでは、給食で使う地場産物や旬の食べものを紹介します★

## 地場産物

という言葉聞いたことがありますか?「地域で作られた食材」のことです。

給食では、葛城市や奈良県で収穫された野菜や奈良県で作られた食材をできるだけ取り入れる予定をしています。

また、旬の食材をたくさん取り入れた献立を考えています。季節を感じながら給食を楽しく食べてくださいね!

### ★今回は春が旬のキャベツを紹介します!



キャベツは、サラダ、ロールキャベツやスープなどの煮込み料理、お好み焼き、野菜炒めなど、いろいろな食べ方があります★

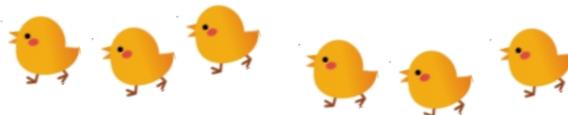
4月から5月に収穫されるキャベツは「春キャベツ」

や「新キャベツ」とよばれます。

葉がやわらかく、みずみずしいのが特長です。



年少さんは 24日(金)から給食開始です!



14日(金)

- フルーツポンチ
- ウインナーのケチャップいため
- せわりパン
- はるキャベツのクリーム

新しいクラスになって初めての給食です。約束を守って楽しい給食時間にしましょう!金曜日はパンの日です

17日(月)

- ごはん
- くきわかめのサラダ
- キーマカレー

カレーの中でも具が小さくて食べやすいのがキーマカレー。くきわかめは、コリコリが楽しいですよ。

18日(火)

- ごはん
- チンジャオロース
- ちゅうかスープ

本来、青椒牛肉絲と記すときは牛肉を使うそうです。ごめんなさい、今日はぶた肉を使っています。

19日(水) ★食育の日★

- ごはん
- やまとまなりめん
- キャベツつくね
- とうにゅうめん

毎月19日は食育の日です。奈良の食事、食材、全国の郷土料理や行事食などを紹介します

20日(木)

- ごはん
- やさいふりかけ
- いんげんのごまあえ
- しんじゃがのそばろに

春はおもに九州など暖かい地域の新じゃがです。やさいふりかけでごはんも食べられますように

21日(金)

- ごはん
- ツナサラダ
- ポロニアステーキ
- しょくパン
- ミネストローネ

”ミモザ”という春に咲く黄色い花にみたくミモザサラダ風のツナサラダです。花言葉は感謝

24日(月)

- ごはん
- さくらプチゼリー
- チキンサラダ
- ハヤシライス

年少さんは、今日がはじめての給食ですね。さくらプチゼリーまでたっぷりつけるかな?

25日(火)

- ごはん
- こんぶあえ
- あんかけうどん

給食では、子供たちが苦手なやさいのくきわかめなどの海藻も積極的に使っています。

26日(水)

- ごはん
- ほうれんそうとしめじのあえもの
- マーボー豆腐

味は記憶です。今日は食べられなくても経験を重ねるうちに食べられるようになることを願っています。

27日(木)

- ごはん
- にんじんしりしり
- にくだんごあまずあん
- すいとんいりみそしる

にんじんしりしりをだしたら”ありがとう”のお手紙が届きました。今日もよろこんでくれるかなあ...

28日(金)

- ごはん
- ポテトサラダ
- メンチカツ
- げんりょうバーガーパン
- オニオンスープ

春は新たなねぎもおいしい季節。新玉ねぎのうま味・あま味を生かしたオニオンスープです。