



いただきますの前の手洗いをしっかりしよう!



魚には骨があります。よくかんで食べてね!



葛城市学校給食センター 令和7年4月号【ようちえん用】



きゅうしょくは たのしいよ!



プロが作ってくれる



みんなで じゅんぴ

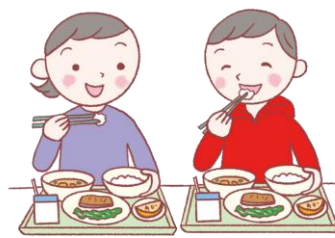


まだ食べたことない



おいしいものと出会う

みんなで食べる



14日(月) はるキャベツのおかかあえ さわらのごまみそだれ ごはん にゅうめん 新しい学年で食べる初めての給食ですね。今年の給食時間もおいしく楽しく幸せな時間になりますように☺	15日(火) くきわかめのサラダ とうにゅう コーンコロケ キーマカレー ごはん 小学校1年生の給食が始まります! 小学校のカレーの味はいかがですか?	16日(水) ひじきいりに とりにくのしおこうじやき ごはん ★はるのあったかみそしる 新庄小6年生の考えた「春のあったかみそしる」は、花の形のかまぼこがポイントです🌸	17日(木) きりぼしだいこんのチャプチェ やきぎょうざ ごはん トックスープ チャプチェは春雨を炒めて作る韓国料理。給食では、春雨の代わりに切干大根を使います。	18日(金) イタリアンサラダ ポロニアカツ しよくパン ミネストローネ ミネストローネは、イタリアの家庭料理です。具材は家庭にあるものでOK! 日本のみそ汁のようですね。
21日(月) おいおいフルーツポンチ チキンナゲット ハヤシライス ごはん 幼稚園年少さんの給食が始まります! みんなそろったので、お祝いです! 入園・入学・進級おめでとう!	22日(火) にんじんしりしり わふうつくね ごはん ★かつらぎとくせいみそしる 磐城小6年生が考えた「かつらぎ特製みそ汁」は、春においしい新じゃがいも・新たまねぎを使って作ります!	23日(水) キャベツのたくあんあえ ししゃものいそべあげ ごはん いものこじる ししゃも1尾ずつに衣をつけて、磯辺あげにします。ししゃもが苦手...という人もおいしく食べられるといいな♡	24日(木) はるさめサラダ ごはん マーボー豆腐 春雨サラダには、5種類の具材が入っています。春雨、きゅうり、にんじん、コーン...あとひとつわかるかな?	25日(金) スロッピージョー ウインナー せわりパン はるキャベツのクリームに スロッピージョーとウインナーをパンにはさんで食べましょう。落とさないように気を付けてね☺
28日(月) きんぴらごぼう メバルのたつたあげ ごはん ★キャベツとんじる 磐城小6年生が考えた「キャベツとんじる」は、キャベツがたつぷりで春らしいみそ汁に仕上げます!	29日(火) ごはんつぶあつまれ!! たべやすくなるよ こころもおちやわんも ピカピカ 目指そう!ピカピカ食器🌟	30日(水) ブロッコリーのおかかあえ とうふあげ ごはん しんじやがのそばろに 給食の煮物は大きな釜で一度に1000人分を炊きます。調理員さんがとてもおいしく炊いてくれます!!	給食センターからこんにちは! #.1 このコーナーでは、毎月給食のレシピを紹介します。ぜひうちで作ってみてくださいね🍴 きりぼしだいこんのチャプチェ 【ざいりょう】小学生5人分 きりぼしだいこん...28g<水につけて、もどす。> ぶたにく...75g<食べやすい大きさに切る。> おろしにんにく...おろししょうが...1.5gずつ あぶら...すこし にんじん...25g(約1/6本) ほししいたけ...1.5g(1枚)<水につけて、もどす> ピーマン...10g(1/2こ) ★さとう...小さじ1 ★みりん...小さじ1 ★しょうゆ...小さじ1と1/2 ★さけ...小さじ1 ★ちゅうかあじのもと...小さじ1/2 ごまあぶら...すこし すりごま...小さじ1と1/2 ★の調味料を あわせておこう! 【つくりかた】 ☆にんじん・しいたけ・ピーマンは細長く切る。 ①フライパンに油・にんにく・しょうがを入れて炒める。 ②豚肉・にんじん・ピーマン・しいたけ・切干大根を順に入れていためる。 ③★を入れて味つけし、ごま油・すりごまを入れたら、できあがり🍴	

つめ



の伸びたつめと指のすきまにはごみがたまりやすくなります。

ハンカチ



清潔なものを。当番用にもう1枚用意しておくのいいですね。

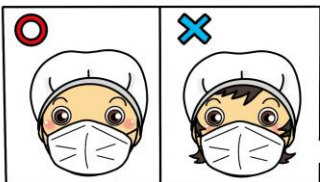


トイレをすませ、せっけんでしっかり洗いましょう。

はくい
白衣



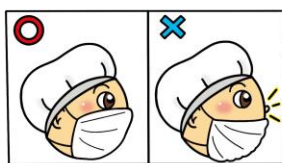
えいせいてき あつかう
衛生的に扱います。ゆかの
上ではたたみません。



ぼうし

髪をぼうしから出しません。
ながい髪の人のは後ろでまとめます。

はな
鼻までしっかりおおいます。



マスク

きゅうしょくとうばん
給食当番の身支度

