

4月 献立もりつけ表

月

火

水

木

金

入学・進学 おめでとう!



「食」は、自然の恵みとそれに関わる人間の知恵や技であり、文化である。

毎月19日は「食育の日」です。
この日には、日本各地の「郷土料理」をご紹介します。
その料理が生まれた時代背景やその土地の風土などを学んでいきましょう。
※実施日は、都合により変更することがあります。



9日

第1学期始業式 入学式

10日

給食が始まるよ!

11日

メロンパン
さっぱりサラダ
レンフォアタン
ライスグラタン

12日

干びょうのあえもの
ささみのレモン煮
ごはん
肉じゃが

13日

青菜とじゃこのサラダ
福神漬
カレー
ライス
ルウ

16日

小松菜のソテー
ちくわの二色揚げ
地粉うどん
かき玉うどん

17日

パンバンジーサラダ
クラムチャウダー
トースト
じゃがいものコンソメスープ煮

18日

鉄骨サラダ
メキシコ風ピラフ
バターライス
ソース

19日

ごまあえ
さばの七味焼き
ごはん
郷土料理
油麩井の具

20日

中華サラダ
いかフライ
チャーハン
チンゲンサイのスープ

23日

ごはん
ピビンバ肉・野菜
豆腐スープ

24日

ごま酢あえ
鶏肉の唐揚げ
たけのこご飯
みそ汁

25日

おひたし
鮭のごまマヨネーズ焼き
ごはん
磯煮

26日

切り干し大根のサラダ
はんぺんのチーズ焼き
鶏ごぼうピラフ
ミネストローネ

27日

ナムル
手作りシューマイ
ごはん
中華丼

30日

昭和の日の 振替休日

祝日「天皇誕生日」が平成に入り「みどりの日」となりましたが、多くの国民の要望により、平成19年より「昭和の日」と改まりました。

19日は宮城県の郷土料理

あぶらぶ どん 油麩井

宮城県

東北地方の南東部に位置する宮城県は、東には太平洋が広がり、西には奥羽山脈が連なっています。東北一長い北上川や阿武隈川が流れ、川沿いには肥沃な平野が広がっています。これらの豊かな自然に恵まれ、農業では「ササニシキ」や「ひとめぼれ」に代表される宮城米の生産が、畜産では「仙台牛」や「宮城野豚」などが、漁業では「マグロ」「カツオ」「サンマ」などの漁が盛んに行われています。