

きょう きゅうしよく がつ にち げつ
今日の給食 4月22日(月)



きょう ほいこうろー あ ぎょうざ ちゅうかあじ はるさめ
今日は回鍋肉と揚げ餃子、中華味の春雨スープで

ちゅうか こんだて
中華の献立です。

ほいこうろー はる しゅるい
回鍋肉は春に美味しいタケノコやキャベツなど7種類

しょくざい つか こども た
の食材を使っています。子供たちが食べやすいように

あま あじつ
甘めの味付けにしています。

あ ぎょうざ あ
揚げ餃子はカリッと揚げました。

しょくかん たの た
食感も楽しみながら食べましょう。



きょう きゅうしよく がつ にち か
今日の給食 4月23日(火)



きょう はる しゅん
今日は春が旬のアスパラガスのソテーです。

た わか くき ぶぶん ひろうかいふくさ
食べているのは、若い茎の部分です。疲労回復作

よう りにようさよう さん おお ふく
用や利尿作用があるアスパラギン酸が多く含まれ

ています。柔らかい穂先は栄養価が高く血管を強

くする成分も含まれています。

しゅん た もの えいようか たか
旬の食べ物は栄養価も高く

あじ もつと よ
味も最も良いといわれています。

きせつ かん た
季節を感じながら食べましょう。



きょう きゅうしよく がつ にち すい
今日の給食 4月24日(水)



きょう きゅうしよくしつ おお かま つく
今日は給食室の大きな釜で作った、さばのみそ
に
煮です。さばのうまみと、味噌のうまみでおいしさ
ばいぞう
倍増です。しっかり味噌がしみ込んで、ごはんが
すす
進むおかずです。



きょう きゅうしよく がつ にち もく
今日の給食 4月25日(木)



きょう やさい みどり たまご きいろ はる
今日のサラダは、野菜の緑と卵の黄色で春の
はな
花、ミモザをイメージしたサラダです。
に しゅん やさい しん つか
クリーム煮には、旬の野菜「新たまねぎ」を使いま
した。いつもと比べると柔らかく甘みもあり、みず
みずしいのが特徴です。
とくちょう



きょう きゅうしょく がつ にち きん
今日の給食 4月26日(金)

だいこんのかぼすあえ



にらぶたゴマみそどん



もずくスープ

