

# 4月はいぜんひょう



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<b>8</b> <b>しぎょうしき 始業式</b> 	<b>9</b> やさいのツナあえ  むぎごはん    がんもどきのごもくに  がんもどきは、とうふとやさいをまぜあわせ、あぶらであげたものです。	<b>10</b> ぎゅうどん(く)  かける むぎごはん    すましじる  ぎゅうどんの「く」は、ごはんにかけて、どんぶりにしてたべましょう。	<b>11</b> <b>にゅうがくしき 入学式</b> 	<b>12</b> アスパラなのソテー  こめこミルクシチュー  こめこミルクシチューは、はじめてきゅうしょくにとうじょうします。こめこでとろみをつけています。	
<b>15</b> さばのしおやき  むぎごはん    だいのごもくに  さばのしおやきは、ほねにきをつけてたべましょう。だいのごもくには、はしをじょうずにつかっていたべましょう。	<b>16</b> かいそうサラダ  ヨーグルト  ちいさいキャロットパン    スパゲッティミートソース  スパゲッティミートソースは、イタリアのりょうりです。	<b>17</b> ベーコンソテー  かける むぎごはん    チキンカレー  <b>いちねんせいのかきゅうしょくがはじまります。</b> チキンカレーは、ごはんにかけてたべましょう。	<b>18</b> とりのからあげ  むぎごはん    はるキャベツのみそしる  とりのからあげは、がっこうのかきゅうしょくしつで、でんぶんやガーリックなどをつけてあげています。	<b>19</b> にこみハンバーグ  ワンローフがたしよくパン    ようぼうスープ  にこみハンバーグは、デミグラスソース、トマトケチャップ、ウスターソース、さとうでこんでいます。	
<b>22</b> こまつなのいためもの  むぎごはん    マーボー豆腐  マーボー豆腐は、ちゅうごくのりょうりです。きゅうしょくでは、たべやすいようからみをおさえています。	<b>23</b> フルーツもりあわせ  ちいさいミルクねじりパン    やきそば  フルーツもりあわせは、パンや、やきそばをたべおわたあとにデザートとしてたべましょう。	<b>24</b> きびなごフライ(2~5ひき)  ソース  むぎごはん    がめに  きびなごフライは、ほねまでまるごとたべられます。よくかんでたべましょう。	<b>25</b> しゅうまい(2こ)  すじょうゆ  むぎごはん    ふたにくのオイスターソースいため  しゅうまいは、すじょうゆをかけてたべましょう。	<b>26</b> ボイルドソーセージ(1ねん1ほん、2~6ねん2ほん)  キャベツのカレーソテー  はさむ せわりこめこパン    じゃがいもたまごのスープ  せわりこめこパンに、キャベツのカレーソテーとソーセージはさんで、たべましょう。ソーセージは、1ねんは1ほん、2~6ねんは2ほんです。	
<b>29</b> <b>しょうわひ 昭和の日</b>	<b>30</b> レバーとだいのあげに  ひじきのつくだに  むぎごはん    ちゅうかスープ  レバーには、ひんけつをふせぐてつぶんがたくさんはいています。	<div style="border: 1px dashed green; padding: 10px;"> <p>ほくは、きゃべもん。キャベツのようせいです。葉がやわらかくておいしい「春キャベツ」を味わって食べてね!</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>きゃべもん</b></p> </div> <p style="text-align: center;">JA福岡市「博多じょうもんさんオールスターズ」</p>			

今年度の献立のテーマは、「学習の中の食べ物」です。教科書には、野菜や米、魚などの食べ物や、郷土料理、行事食といった食に関する内容がたくさんあります。これから毎月、学習の中で取り上げられている食べ物を紹介していきます。今までに学習したこと、これから学習することの中で、どのような食べ物が給食に取り入れられているのか楽しみですね。

## 学習の中の食べ物 ～春キャベツ～

キャベツは一年中食べることができる野菜ですが、今の時期のキャベツは「春キャベツ」と呼ばれ、やわらかくてみずみずしい、春野菜の代表です。

2年生の国語「春がいっぱい」、3年生の国語「春のくらし」には、春らしさを感じる食べ物や植物がたくさん登場しています。今月の給食には、おいしい「春キャベツ」をサラダや炒め物、みそ汁などに使っています。この時期にしか食べられない「春キャベツ」を味わって食べましょう。