

4月のきゅうしよくこんだてひょう

令和3年 ◎ おはしは毎日持ってきましょう。
◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

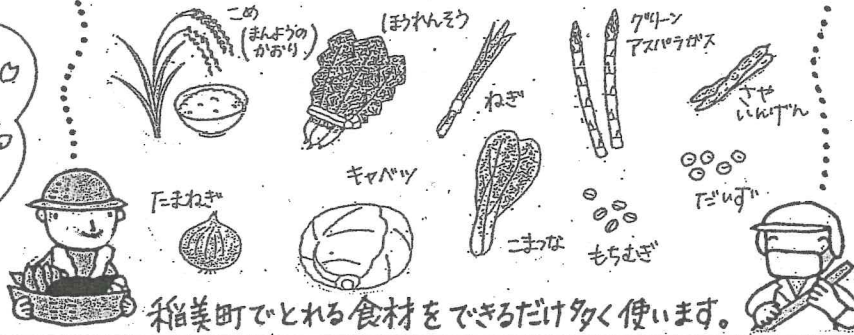
稲美町学校給食運営委員会

4月の給食費

1年生 13回 3341円

2~6年 14回 3598円

今月の給食に使う稲美町産の食材



稲美町でとれる食材をできるだけ多く使います。

給食時間の約束

①手をせっけんで洗う
②給食当番は健康観察をする
③前を向いてしゃべらずに食べる

新型コロナウイルス感染症を予防しましょう

金よう

9 ごはん、キマバツのごますあえ、かんとうに

今日から給食が始まります。引き続き、コロナウイルス感染症対策をしながらの給食になります。

月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
<p>12 チキンライス、てつくりおのでとウセリー、やさいス-70</p> <p>今日から1年生の給食が始まります。入学をお祝いして、給食室でセリーを作りました。</p>	<p>13 ごはん、7ロウゴリーのあかあえ、とりにくのからあげ、たまねぎのみそ汁</p> <p>給食のお米は稲美町でとれたブランド米「万葉の香」です。給食は稲美町の食材をできるだけ使うようにしています。</p>	<p>14 パン、グリーンサラダ、クリームシチュー</p> <p>給食のパンは、国産小麦粉が原料で、兵庫県産小麦粉を60%以上含んでいます。その日の朝に焼いたパンが届きます。</p>	<p>15 ごはん、ひじきのごますあえ、にくじゃが</p> <p>給食で使う牛肉は、国産黒毛和牛の牛肉です。BSE対策として、証明書を付けてもらっています。</p>	<p>16 ふきごはん、セリー、やさいのゆずるしみ、とうふじる</p> <p>ふきは、給食室ですじとりをしています。年に1度の春の香りのごはんです。味わって食べましょう。</p>
<p>19 もちむぎごはん、ちくわのいろあげ、じゃがものみそ汁</p> <p>ひょうごの日=毎月19日はひょうごの日=米(万葉の香)、もち麦、小松菜、ねぎ、たまねぎ、みそは稲美町産、ちくわは兵庫県産</p>	<p>20 ごはん、ざりほしにんじんのすもの、おやこに</p> <p>切り干し大根は、畜物にすることが多い食材ですが、さつゆですものにしておいしいです。人気メニューの一つです。</p>	<p>21 パン、てりやきハンバーグ、チキンス-70</p> <p>にんじんシシシは、沖縄県の郷土料理で「シシシ」は、せん切りという意味の沖縄の方言だそうです。</p>	<p>22 たけのごはん、おたけのからあげ、えきのたけのこすまじる</p> <p>今が旬のたけのこをぬかしたかきめめでゆがいてあくぬきをしました。たけのこの産地で有名な、姫路市太市のたけのこです。</p>	<p>23 ごはん、しおあげ、さんひろごぼう</p> <p>「ばち」は、そうめんをつくる時にできる、そうめんのほしのこです。三味線の「ばち」に形が似ていることが、名前由来です。</p>
<p>26 カレーライス、ふくじん、7TT、ツナみそ、トレンジサラダ</p> <p>カレーライスのレウは、給食室の手づくりです。バターで小麦粉を炒めてつくるオリジナルレウです。</p>	<p>27 ごはん、キマバツのおひたし、さららのこうみやき、あおなのみそ汁</p> <p>魚の香味焼きは、さんしょうの葉で香りをつけています。春を感じるさわやかな香りです。</p>	<p>28 ミニパン、ほうれん草のサラダ、伊別マヌケ</p> <p>ほうれん草のサラダには大豆が入っています。大豆は、ふくら甘くておいしい。稲美町産大豆です。</p>	<p>給食の停止について</p> <p>長期欠席により、連続して5日以上給食を食べないことがわかっている場合、できるだけ早く担任までお知らせください。午前10時までに各学校の食育担当者を通じ、栄養教諭へ連絡があれば、2日後から停止できます。</p>	

朝ごはんを食べて登校しよう!

寝ている間もエネルギーを使っているため、朝の体はエネルギー不足。朝ごはんをしっかり食べてエネルギーを補給しましょう。