

5月 給食ニュース

今年度も、子どもたちの笑顔と共に、給食が始まりました。学校給食は、子どもたちが生涯にわたって、健康な体と豊かな心を育む食生活を実践できるようになることを目的に、食の楽しさや大切さを伝えていくことを目指しています。おいしい給食になるように、給食センター職員で力を合わせてがんばっていきます。

ご理解・ご協力をお願いいたします。



≪ 4月の給食の様子を紹介します ≫

4月10日(月)

麦ごはん・牛乳・豚肉のしょうが焼き・五色あえ・ちらしかまぼこのすまし汁



今年度初めての給食です。豚肉のしょうが焼きは、食べやすいようにスライスした豚も肉を使い、たまねぎと一緒に炒めて調理しました。五色あえは、キャベツ、ほうれん草、にんじん、たくあん漬け、黒ごまの5種類の食材を使った彩りのよい和え物です。五色あえは、笠松町のホームページの「家でもつくってみよう！学校給食レシピ♪」にも作り方が掲載されています。ご家庭でも給食のメニューを作ってみましょう。

4月11日(火)

チキンライス・牛乳・鶏肉のレモンソース・キャベツのスープ・お祝いデザート



この日から、小学校の1年生の給食が始まりました。チキンライスは鶏肉やたまねぎ、にんじんをいためて味付けをし、米を入れて炊き込んで作っています。たくさんの量ですが、全体にムラなく味をつけることができるのは、秘密があります。それは、トマトジュースを入れているからです。トマトジュースが米の一粒一粒に染み込んで、おいしく仕上がります。鶏肉は揚げてから、レモンの酸味がきいたしょうゆ味の甘酸っぱいたれをからめて食べやすく調理しました。スープは、春キャベツを使ったスープです。春キャベツは葉の巻きがゆるいため、虫や傷みが多いですが、ていねいに洗浄を行い、調理しました。旬のキャベツは柔らかくて甘みもあり、おいしいスープに出来上がりました。



1年生のクラスをみると、残りがほとんどなく、みんな食べることができました。



給食が楽しみになるように、「世界の料理」「日本の郷土料理」「おはなし給食」などのテーマを決めてメニューを考えていきます。

4月13日(木)



世界の料理
『イギリス』

食パン・牛乳
ストロベリージャム
フィッシュ&チップス
コーンサラダ・スコッチブロス



4月21日(金)



日本の郷土料理
『岐阜県』

麦ごはん・牛乳
鶏肉の朴葉みそ焼き
赤かぶあえ・岐阜の野菜汁



4月27日(木)



おはなし給食
『パンダのポンポン』

バーガーバンズ・牛乳
ポンポン特製ハンバーグ
キャベツのソテー
コーンポタージュ



旬の食材

旬の食材を使った季節感のある料理を心がけています。

かつお



かつおの揚げ煮

アスパラガス



春野菜のシチュー

さやいんげん



さやえんげんのごまあえ