

4月の献立よい

行事献立

入学祝い

入学をお祝いする献立として、このメニューを実施します。

ミートソースはお肉がたっぷりと入っていて、たまねぎやにんじんのあま味がおいしい給食室自慢のソースです。スパゲティなので、パンはいつもより小さめのものを用意しています。

デザートには、りんごゼリーもつきます。

小型コッペパン
牛乳
スパゲティのミートソース煮
ほうれん草のソテー

新献立 春野菜のみそ汁

給食では、いろいろな食材が使われますが、旬の食べ物からも春を感じることができます。

新じゃがいも・新たまねぎ・春キャベツを使用したみそ汁です。
京北みそを使用した地産地消の献立です。

ごはん
ツナそぼろ丼（真）
だいこん葉のごまいため
春野菜のみそ汁

和（なごみ）献立

○たけのこごはん（真）

たけのこの炊き込みごはんは、たけのこの旬の時期に家庭でもよく作られる春の季節の献立です。給食では、旬の食材「たけのこ」を使用したセルフのまぜごはんです。

○平天とこんにゃくの煮つけ

山に囲まれた京都では、新鮮な魚介類の代わりに干物や練り製品などの加工食品を上手に活用した料理が作られてきました。今回は平天を使用して、鶏肉・にんじん・こんにゃくの煮つけを主菜にしました。

○かしわもち

端午の節句には、子どもの健康や幸せを願ってちまきやかしわもちを食べる習わしがあります。今回は、季節の和菓子である「かしわもち」をつけました。

4月27日（水）は牛乳がつきません。
うち ちゃも お家からお茶を持ってきましょう。

