

ランチタイム | 令和4年4月

4月28日(木)

はちみつパン ポークビーンズ ワンタンスープ 牛乳



4月27日(水)

ビビンバ 卵とコーンのスープ 牛乳

★ビビンバは彩りが良くなるように、にんじんやチンゲン菜等を具材として
います。よく混ぜて食べましょう。



4月26日(火)

しょうゆラーメン じゃがいものフワフワ揚げ 清見オレンジ 牛乳

★ふわふわ揚げは、小麦粉とホットケーキミックスを混ぜています。



4月25日(月)

ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ 牛乳

★今日のサラダは、中華ドレッシングを使用しています。



4月22日(金)

たけのこごはん 鱈の照り焼き 豚汁 清見オレンジ 牛乳

★たけのこは、埼玉県産を使用しています。



4月21日(木)

黒砂糖食パン クリームシチュー 大豆入りごまサラダ 牛乳

★今日のパンは黒砂糖パンです。黒砂糖には、白砂糖に比べて鉄やカルシウ
ムが多く含まれています。



4月20日(水)

たけのこ入りわかめごはん いかのかりん揚げ じゃがいものそぼろ煮 牛乳

★今日のたけのこは、昨日学校の竹林で採った「たけのこ」です。生のたけのこは、今の時期にしか食べられない貴重な味です。



4月19日(火)

フラワーロール ソース焼きそば ツナぎょうざ ゼリーポンチ 牛乳

★餃子は、調理室で手作りしました。



4月18日(月)

ごはん 鯖の竜田揚げ 玉ねぎのみそ汁 春のきんぴら 牛乳

★きんぴらには、春が旬の野菜「うど」を使用しています。給食では、旬の野菜を取り入れて献立を作成しています。



4月15日(金)

カレーライス こんにゃくサラダ ヨーグルト 牛乳

★学校のカレールウは、調理室で小麦粉・バター・カレー粉で手作りです。カレー粉の量で辛さを調整しています。



4月14日(木)

バターロール スパゲティナポリタン 春キャベツのサラダ 牛乳

★今日のサラダは、和風玉ねぎドレッシングを使用しています。



4月13日(水)

ちらし寿司 すまし汁 桜もち 牛乳

★今日は「入学・進級のおめでとう」献立です。ちらし寿司は、人参を花びらの形に抜き、彩りよく春らしい献立にしました。



4月12日(火)

ツイストパン 鶏肉のから揚げ 野菜スープ バターコーン 牛乳

- ★野菜スープは、鶏ガラで取っただしを使用しています。
- ★給食では、昆布やかつお節、鶏ガラなどからだしをとり、うま味を生かした塩分控えめの味付けにしています。

