

A 4月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。
☆「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---



給食の準備
動画はこちら



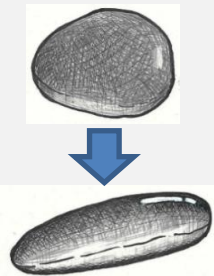
Youtube用QRコード Stream用QRコード

こんだてカレンダーのみかた

動画はこちら→



はしは毎日持ってきましょう

<p>はしマークの日は、 はしを使いましょう。</p> <p>スプーンマークの日に スプーンを配りましょう。</p>	<p>お知らせ</p> <p>米粉豆乳パンの形が丸い形からコッペパンと同じ形に変わります！</p> 	<p>12</p> <p>しろみざかなのフリッター (4こくらい)</p> <p>ごはん</p> <p>しろみざかなのフリッターは「ほねにちゅうい!」4こくらいはめやすです。</p>	<p>13</p> <p>いちごゼリー</p> <p>コッペパン</p> <p>「白いんげん豆のポタージュ」には、白いんげん豆がたっぷり入っています。食物せんいが多くふくまれているのでお腹の調子を整える働きがあります。</p>	<p>14</p> <p>にくだんごのてりやき (4こくらい)</p> <p>ごはん</p> <p>にくだんごのてりやきの「4こくらい」はめやすです。</p>
<p>17</p> <p>ごはん</p> <p>あつあげのねぎソースかけ (4こくらい)</p> <p>「あつあげのねぎソースかけ」のソースには、白ねぎと生が入っています。あつあげのねぎソースかけの「4こくらい」はめやすです。</p>	<p>18</p> <p>ごはん</p> <p>ちゅうかサラダ</p> <p>こめことうにゅうパン</p> <p>給食で人気の「とり肉のからあげ」をカレー粉でアレンジしました。カレー粉には食欲を増す働きがあります。</p>	<p>19</p> <p>ごはん</p> <p>えんどうまめのかきあげ</p> <p>春に美味しいえんどう豆をいろいろ良くかきあげにしました。教室に配布しているメモを見てください。</p>	<p>20</p> <p>ごはん</p> <p>ミニ焼きそば</p> <p>ミニ焼きそばは人気メニューのひとつです。キャベツやにんじん、もやしなど、たくさんの野菜が入っています。</p>	<p>21</p> <p>ごはん</p> <p>ひとくちいかてんぷら (4こくらい)</p> <p>ひとくちいかてんぷらはよくかんで食べましょう。ひとくちいかてんぷらの「4こくらい」はめやすです。</p>
<p>24</p> <p>ごはん</p> <p>みかんゼリー</p> <p>1年生の給食が始まります。ゼリーの空き容器は、重ねて食べ残しと一緒にビニールぶくろにまとめて入れてください。</p>	<p>25</p> <p>ごはん</p> <p>ベーコンとアスパラガスのソテー</p> <p>アスパラガスは、春に美味しい野菜の一つで、地面から出た若い芽の部分を食べます。そのまま成長すると、人間の背たけくらいになります。</p>	<p>26</p> <p>ごはん</p> <p>すいとん</p> <p>すいとんは、小麦粉を水で練ってかたまりにし、手でちぎったり団子状に丸めたりしたものです。すいとんはよくかんで食べましょう。</p>	<p>27</p> <p>ごはん</p> <p>アロエフルーツミックス</p> <p>アロエは「医者いらず」とよばれ薬にも使われています。アロエベラという種類のアロエが食べられています。</p>	<p>28</p> <p>ごはん</p> <p>たまごやき</p> <p>「しぐれに」は生が入れたつくだにのことです。今日の「しぐれに」は牛肉とたけのこをあまからくにてつくりました。</p>

※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。
 転載元:『家庭とつながる!新食育ブック④食の自立』 監修/小川万紀子 少年写真新聞社刊