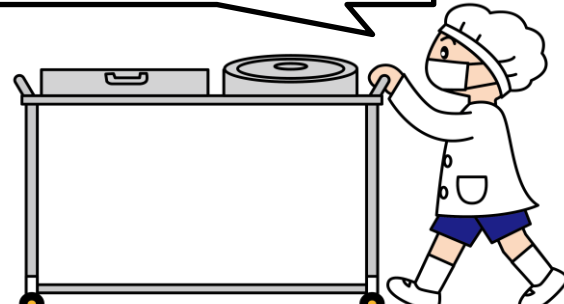


B 4月 こんだてカレンダー

☆「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
---	---	---	---	---

きゅうしょく じゅんぴ どうが
給食の準備 動画はこちら




にゅうがく しんきゅう
入学・進級
おめでとう!!





こんだてカレンダーのみかた

どうが
動画はこちら→



はしは毎日持ってきてきましょう

はしマークの日は
はしを使いましょう。

スプーンマークの日に
スプーンを配りましょう。

10

ツナの
カレー
いため

にくだんごの
あまずあんかけ
(5こくらい)



ごはん

わかたけ
じる

わかたけ若竹じるについて、教室に配布しているメモを見てください。
 にくだんごのあまずあんかけの「5こくらい」はめやすです。

13	14	15	16	17
フルーツゼリーミックス しろみざかなのフリッター (3こくらい) ごはん こめこポークカレー	プチプチサラダ ひとくちいかてんぷら (4こくらい) コッペパン ラビオリスープ	にんじんシリシリ とりにくのてりやき げんまいいりごはん とうふのみそしる	みかんゼリー ハートコロッケ コッペパン こめこマカロニナポリタン	チンジャオロース ぎょうざ (2こ) ごはん しおこうじスープ
しろみざかなのフリッターは「ほね」にちゅうい! 「3こくらい」はめやすです。	「ラビオリ」とは、イタリアの Pasta のことです。 ひとくちいかてんぷらの「4こくらい」はめやすです。	にんじんシリシリは、沖縄県の家庭料理の一つです。「シリシリ」とは、すりおろす時の音「すりすり」を表す沖縄県の方言です。	ゼリーの空き容器は、重ねて食べ残しといっしょにビニールぶくろにまとめて入れてください。	塩こうじスープは新メニューです。日本の伝統的な調味料である塩こうじを使用したスープです。チンジャオロースは中華料理の一つで、細く切ったピーマンと肉のいため物です。

20	21	22	23	24
ソース きりぼしだいこんのサラダ おこのみやき ごはん ぶたじる	ツナポテトサラダ チキンのチーズオープンやき こめことうにゅうパン チンゲンサイともずくのスープ	たけのこのおかか ごぼうのミンチカツ ごはん にくすい	スパゲティボンゴレ こめこヒレカツ コッペパン パンプキンスープ	キャベツとささみのごまずあえ じゃこてん ごはん ぶたじゃが
切り干大根は大根を細かく切って、乾燥させた食材です。かみごたえがあります。	チンゲンサイともずくのスープは新メニューです。もずくには、体をつくるもとになるミネラルや体の調子を整える食物せんいがたくさんふくまれています。	たけのこは春に美味しい食材です。4月には他にもたけのこを使ったメニューがあるので探してみてください。	ボンゴレとは、イタリア語で、あさりやまぐりなどの二枚貝のことで、貝は春と秋がおいしい食べ物で給食ではあさりを使っています。	じゃこてんは愛媛県の郷土料理です。愛媛県宇和島市などでは、魚の加工品づくりが盛んで、その代表的なものに、じゃこてんがあります。

27	28		30	
ケチャップ ぶたにくとピーマンのオイスターソースいため こどものひハンバーグ ごはん しろみざかなだんごのすましじる	ツナとブロッコリーのサラダ いかフライ こくとうパン キャロットスープ		ミニ焼きそば カップもたべられるグラタン ミルククリーム ロールパン2こ ウイナーとレタスのスープ	
今日は、ビタミンCが豊富なピーマンを、うま味がたっぷりのオイスターソースといっしょにいためました。	キャロットとは、英語でにんじんのことです。にんじんに多くふくまれる「カロテン」の名前のもとになりました。		ミニ焼きそばは人気メニューの一つです。給食では、たっぷりの野菜からでる水分だけでかんそうしためんを蒸し焼きにして作っています。	

※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。
 しょうがっこう ぜんき かい
 小学校(前期課程)