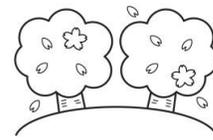


4月 給食献立表



令和3年度

港区立赤坂小学校

5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)
 <p>春休み</p>	 <p>入字式</p>	チキンライス コロコロサラダ かぼちゃのポタージュ 牛乳	鯖飯 肉じゃが 大根の味噌汁 牛乳	醤油ラーメン 大豆とさつま芋の甘辛揚げ 果物(デコポン) 牛乳
		新年度最初の給食はみなさんの好きなメニューを集めた献立にしました。赤・黄・緑と見た目の彩りもきれいな給食です。	鯖飯は、塩鯖をオープンで焼いて身を丁寧にほぐして作るのでも手間がかかっています。よく味わって食べてくださいね。	今日の果物は旬のデコポンです。ヘタの部分がおいしくポコッと出ているので、「デコポン」という名前がついたそうです。
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)
カレーライス ブロッコリーサラダ 果物(りんご) 牛乳	稲荷ちらし ごま味噌和え 桜かまぼこのすまし汁 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">入学・進級祝い給食</div>	ピザトースト コーンシチュー 果物(清見オレンジ) 牛乳	ご飯 鮭のホイル焼き 切干大根の炒め煮 豚汁 牛乳	ゆかりご飯 竹輪の2色揚げ ツナとわかめの和え物 えのきの味噌汁 牛乳
今日から1年生の給食もスタートします。今日は大人気のカレーライスです。低学年は他の学年に比べて甘口になっています。	今日は入学・進級祝いメニューとしてちらし寿司とすまし汁が出ます。どちらも彩りがとてもきれいになっています。お楽しみに。	今日の果物は愛媛県でとれた清見オレンジです。春はたくさんの種類のオレンジが旬の季節を迎えます。旬の味覚をいただきます。	切干大根は大根を細かく切って乾燥させたものです。生の大根に比べて20倍ものカルシウムをとることができる優れた食材です。	今日は人気メニューの竹輪の2色揚げです。青海苔とカレー粉の2種類のてんぷら粉に竹輪をくぐらせ、油で揚げて作ります。
19(月) 食育の日	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)
親子丼 石狩汁 果物(セミノール) 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">北海道郷土料理</div>	ご飯 ホキのあずま煮 おろしポン酢和え もずくの味噌汁 牛乳	カレーミートトースト 洋風玉子スープ ピーチゼリー 牛乳	ご飯 海苔の佃煮 豆腐と豚肉の味噌炒め 芋団子汁 牛乳	旬ご飯 和風おろしハンバーグ 磯和え じゃが芋の味噌汁 牛乳
今日は月に1回の食育の日給食として、北海道郷土料理の石狩汁が出ます。北海道でよくとれる鮭やじゃが芋の入った味噌汁です。	ホキは白身魚で、ファストフードのフィッシュバーガーなどによく使われています。今日はそのホキを唐揚げにし、甘辛く味付けしていただきます。	給食ではデザートも全て手作りで作っています。今日のピーチゼリーは粉寒天と桃のジュース・桃の缶詰を使って作ります。	海苔の佃煮は赤坂小で大人気のメニューです。白いご飯と相性ピッタリです。ご飯にのせていただきます。	今日は旬の新旬を使った旬ご飯です。年に1回の春の季節だけしか食べられない貴重なメニューです。
26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
鶏ご飯 野菜のうま煮 豆腐とわかめの味噌汁 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ラッキーアイテム</div>	ひじきご飯 玉子焼き キャベツの即席漬け 仙台味噌の根菜汁 牛乳	スパゲティマトソース コーンとチーズのサラダ フルーツ杏仁 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">誕生日給食</div>	 <p>昭和の日</p>	麻婆豆腐丼 汁ビーフン 果物(りんご) 牛乳
今日は月に1回のラッキーアイテムの日です。星型とハート型の人参がクラスに2つずつ入っています。当たった人は1日ラッキーに過ごせます。誰に当たるかお楽しみに。	今日の味噌汁はいつもの味噌と違って仙台味噌を使って作ります。宮城県仙台市で作られる仙台味噌はとってお味です。	今月の誕生日給食はフルーツ杏仁でお祝いします。4月生まれのみなさん、お誕生日おめでとうございます。	汁ビーフンとは、お米でできた麺であるビーフンを使ったスープのことです。つるつるの食感がおいしいメニューです。	

保護者の皆様へ

給食当番の児童が金曜日(週終わり)に白衣を持ち帰ります。ご家庭で洗濯をして、翌週月曜日(週始まり)に持って来られるよう、ご協力をお願い致します。

食物アレルギーに関して食事制限などを医師から指示されている場合は、すぐに学校へご連絡ください。

今年度の給食調理委託業者は引き続き「株式会社東洋食品」です。栄養士・調理員共々、よりよい給食を目指し努力して参ります。どうぞよろしくお願いいたします。

献立は食材入荷等の都合により、変更になることがあります。ご理解とご協力をお願い申し上げます。

事務室からの給食費等の引き落としのお知らせをよく読み、不足のないように前日までのご入金にご協力をお願いいたします。

☆ 4月給食目標 ☆

「準備や後片付けの仕方を身につけよう」

