

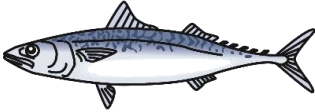


ふちゅう もりがくえん がっこうきゅうしょく
府中けやきの森学園の学校給食

ひづけ 日付	はいぜんず 配膳図	きゅうしょくひとくち 給食一口メモ
4月8日(月)		<p>しぎょうしき 始業式</p>
4月9日(火)		<p>しょうがくぶ・ちゅうがくぶにゅうがくしき 小学部・中学部入学式</p>
4月10日(水)		<p>こうとうぶにゅうがくしき 高等部入学式</p>
4月11日(木)		<p>たんしゅくじゅぎょう 短縮授業</p>
4月12日(金)		<p>きょう こんねんど きゅうしょくかいし 今日から今年度の給食開始です。</p> <p>きょう きゅうしょく にんき 今日の給食は、人気メニューのひとつである「カレーライス」にしました。</p> <p>こんねんど きゅうしょく じどう せいと みな しんしん すこ 今年度の給食も、児童・生徒の皆さんが心身ともに健やかに成長できるよう、</p> <p>こころ こ つく あじ たの きゅうしょくじかん 心を込めて作っていきます。よく味わって食べて、楽しい給食時間になしてください。</p> 

ふちゅう もりがくえん がっこうきゅうしょく
府中けやきの森学園の学校給食

ひづけ 日付	はいぜんず 配膳図	きゅうしょくひとくち 給食一口メモ
4月22日(月)		<p>きょう 今日のおすすめは「豆腐の中華煮」です。</p> <p>きょう 今日「豆腐の中華煮」に使われている「しょうゆ」や「豆腐」は すべ 全て「大豆」をもとに作られる食品です。</p> <p>ほか 他にも、「みそ」や「豆乳」など、大豆をもとに作られる食品はたくさんあります。</p> 
4月23日(火)		<p>きょう 今日のおすすめは「じゃがいものきんぴら」です。</p> <p>せんぎ 干切りにしたじゃがいもを油で揚げ、ごぼうやにんじん、さやいんげんと一緒に いた 炒めて作りました。</p> <p>また、今日の魚は「さば」です。味わって食べてくれるとうれしいです。</p> 
4月24日(水)		<p>きょう 今日のおすすめは「青大豆とひじきのサラダ」です。</p> <p>あおだいす 「青大豆」とは、皮が黄緑色の大豆の種類で、 だいす 「大豆」よりも甘みがあり、脂肪分が少ないことが特徴です。</p> <p>だいす 「大豆」との味の違いを感じながら、味わって食べてくれるとうれしいです。</p>
4月25日(木)		<p>きょう 今日のおすすめは「さけのあずま煮」です。</p> <p>に 「あずま煮」とは、油で揚げた魚を甘辛い味付けの調味料に絡めて作る料理のことです。</p> <p>かんとうちほう 関東地方の料理、ということで東煮という名前が付いたそうです。</p>
4月26日(金)		<p>きょう 今日のおすすめは「ジュリエヌスープ」です。</p> <p>「ジュリエヌスープ」の「ジュリエヌ」は、フランスの料理用語で せんぎ 「干切り」という意味です。</p> <p>きょう 今日のスープには干切りの野菜がたくさん入っています。</p>