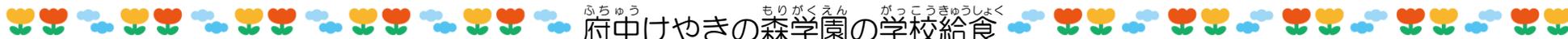


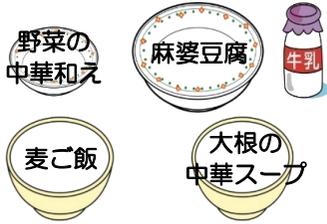
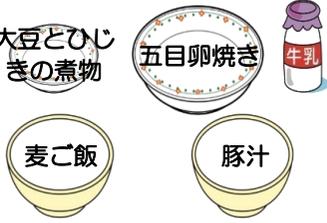
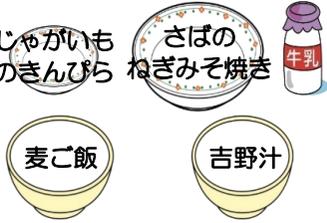


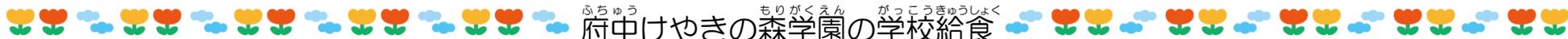
ひづけ 日付	ふつうしょく はいぜんず 普通食 配膳図	きゅうしょくひとくち 給食一口メモ
4月7日(月)	しぎょうしき 始業式	
4月8日(火)	こうとうぶにゅうがくしき 高等部入学式	
4月9日(水)	しょうがくぶ ちゅうがくぶ にゅうがくしき 小学部・中学部入学式	
4月10日(木)		<p>きょう れいわ ねんど きゅうしょくはじ 今日から令和7年度の給食が始まります。</p> <p>こんねんど きゅうしょくとお じどう せいと みな しんしん せいちょう 今年度も、給食を通して児童・生徒の皆さんが心身ともに成長できるよう、給食室一同、心を込めて給食を作っています。</p> <p>いちねんかん ねが 一年間よろしくお願いたします。</p> <p>★いちごの盛り付け ひとり2粒</p>
4月11日(金)		<p>きょう ぜんこう きゅうしょくはじ 今日から全校の給食が始まりました。児童・生徒の皆さん、御進級おめでとうございます。</p> <p>がっ きゅうしょくひょう きゅうしょく し ほんこう きゅうしょく しゅん しょくざい しょう じどう せいと みな 4月の給食目標は、「給食について知ろう」です。本校の給食では、なるべく旬の食材を使用し、児童・生徒の皆さんが</p> <p>さまざま しょくけいけん せかい りょうり きょうどりょうり こんだて ていきょう 様々な食経験ができるよう、世界の料理や郷土料理など、いろいろな献立を提供していきます。</p> <p>まいにちたの た うれ 毎日楽しく食べてもらえると嬉しいです。</p>



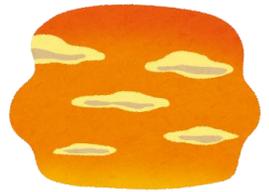
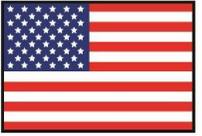


ふちゅう もりがくえん がっこうきゅうしょく
府中けやきの森学園の学校給食

ひつけ 日付	ふつうしょく はいげんず 普通食 配膳図	きゅうしょくひとくち 給食一口メモ
4月14日(月)		<p>きょう 今日のおすすめは、「麻婆豆腐」です。</p> <p>ほんこう 本校の人気メニューの一つの「麻婆豆腐」には、たくさんの野菜と肉、豆腐が入っています。</p> <p>ちょうりいん 調理員さんが、「回転釜」という大きな釜で一生懸命炒めて作ってくれました。</p> <p>あじ 味わって食べてもらえると嬉しいです。</p> 
4月15日(火)		<p>きょう 今日のおすすめは、「五目卵焼き」です。</p> <p>「五目卵焼き」の「五目」には、「いろいろな」という意味があり、その名の通り鶏肉、人参、しいたけ、小松菜など、いろいろな食品が入っています。</p> <p>いろいろな食品を探しながら食べてみてください。</p>
4月16日(水)		<p>きょう 今日「クリームシチュー」に入っている「アスパラガス」は、茎の部分を食べる「葉茎菜類」の一種です。</p> <p>はる しめん あたま 春に地面から頭を出したアスパラガスは、気温が上がるにつれて1日におよそ10cmも成長します。</p> <p>しゅうかく 収穫しないでおくと、なんと1m程度まで成長するそうです。</p> 
4月17日(木)		<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>「じゃがいものきんぴら」は、ごま油で炒めたにんじん、ごぼう、さやいんげんに、油で揚げたじゃがいもを加えて作ります。</p> <p>じゃがいもを揚げることで、きんぴらに混ぜても崩れにくく、味も絡みやすくなります。</p>
4月18日(金)		<p>きょう 今日のおすすめは、「コールスローサラダ」です。</p> <p>「コールスローサラダ」には、キャベツがたっぷり入っています。</p> <p>この時期に出回っているキャベツは、「春キャベツ」と呼ばれ、葉の巻きが柔らかく、シャキシャキとした歯ごたえがあることが特徴です。</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

ひつけ 日付	ふつうしょく はいげんず 普通食 配膳図	きゅうしょくひとくち 給食一口メモ
4月21日(月)	<p>わかめの ごま酢和え</p>  <p>豆腐の中華煮</p>  <p>牛乳</p>  <p>麦ご飯</p>  <p>中華風 みそ汁</p> 	<p>きょう 今日のおすすめは、「中華風みそ汁」です。</p> <p>「中華風みそ汁」は、油で炒めた肉と野菜を、鶏がらと野菜からとったスープで煮て、みそで味をつけて作ります。</p> <p>和食のみそ汁とは一味違ったスープを味わって食べてみてください。</p>
4月22日(火)	<p>野菜の 梅おなか和え</p>  <p>さわらの あけぼの焼き</p>  <p>牛乳</p>  <p>麦ご飯</p>  <p>沢煮碗</p> 	<p>きょう 今日のおすすめは、「さわらのあけぼの焼き」です。</p> <p>「あけぼの焼き」の「あけぼの」とは、夜明けの空の色のことです。</p> <p>今日の給食では、夜明けのオレンジがかった空の色をイメージして、みじん切りしたにんじんをマヨネーズで和えたものを、魚の上のせて焼いて作りました。</p> 
4月23日(水)	<p>パイン ゼリー</p>  <p>家常豆腐</p>  <p>牛乳</p>  <p>麦ご飯</p>  <p>中華風 コーンスープ</p> 	<p>きょう 今日のおすすめは、「家常豆腐」です。</p> <p>「家常豆腐」とは、中国の四川料理の一つで、油で揚げた豆腐と肉や野菜を炒めてピリ辛に味付けして作ります。</p> <p>「家常」とは、中国語で「家庭的な」という意味があり、中国では、麻婆豆腐と並んでよく食べられているそうです。今日の給食では、生揚げを使って作りました。</p>
4月24日(木)	<p>清見 オレンジ</p>  <p>野菜と しらすの サラダ</p>  <p>牛乳</p>  <p>胚芽パン</p>  <p>ポーク ビーンズ</p> 	<p>きょう 今日のおすすめは、「ポークビーンズ」です。</p> <p>ポークビーンズは、アメリカの家庭料理で、豚肉と豆や野菜をトマトで煮込んで作ります。</p> <p>今日の給食では大豆を使って作りましたが、アメリカでは白いんげん豆を使うことが多いそうです。</p> 
4月25日(金)	<p>野菜の ごま和え</p>  <p>さばの 竜田揚げ</p>  <p>牛乳</p>  <p>麦ご飯</p>  <p>豆腐の みそ汁</p> 	<p>きょう 今日のおすすめは、「さばの竜田揚げ」です。</p> <p>給食でよく登場する「さば」は、「青魚の王様」と呼ばれるほど栄養価が高い魚で、身体を作る「たんぱく質」や、カルシウムの吸収を助ける「ビタミンD」、脳の働きに関わる「DHA」や血管、血液の健康に関わる「EPA」を豊富に含んでいます。</p>