

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6日(月)		<p>しぎょうしき 始業式</p>
4月7日(火)		<p>こうとうぶにゅうがくしき 高等部入学式</p> 
4月8日(水)		<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9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8年度の給食が始まります。          こんねんど きゅうしょくとお じどう せいと みな 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、          きゅうしょくしついちどうこう こ きゅうしょくつく 給食室一同、心を込めて給食を作っています。一年間よろしくお願いいたします。</p> 
4月10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。          がつ きゅうしょく ちくひょう きゅうしょく し 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、          じどう せいと みな 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 児童・生徒の皆さんが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 こんだて ていきょう まいにち たの きゅうしょくた いろいろな献立を提供していきます。毎日、楽しく給食を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13日(月)		<p>きょう 今日のおすすめは、「中華風みそ汁」です。  「中華風みそ汁」は、油で炒めた肉や野菜を、鶏がらと野菜からとったスープで煮て、みそで味付けをしています。  わしょく 和食のみそ汁とは一味違った風味を、味わって食べてみてください。</p>
4月14日(火)		<p>きょう 今日のおすすめは「けんちん汁」です。  「けんちん汁」は、神奈川県をはじめ、いくつかの県の郷土料理として親しまれている料理です。  なまえ ゆらい 名前の由来には諸説ありますが、神奈川県にある建長寺の修行僧が作っていた「建長汁」がなまり、  「けんちん汁」になったという説があります。</p>
4月15日(水)		<p>きょう 今日のおすすめは「いちご」です。  いちごは先端部から熟していくため、へたの部分よりも先端のほうに糖が多く蓄積しています。  へたよりも中央、中央よりも先端が甘いので、へたをとって中央から食べ始めると、  さいご 最後により甘く感じられると言われています。  ★いちごの盛り付け 一人2個予定</p> 
4月16日(木)		<p>きょう 今日のおすすめは、「野菜しらすのサラダ」です。  しらすとは、主にイワシ類の稚魚のことで、一般的に出回っているのは「カタクチイワシ」の稚魚です。  ほね た 骨ごと食べられるしらすは、骨の成長を助けるカルシウムやカルシウムの吸収を助けるビタミンDが  ほうふん 豊富に含まれています。しらすは丈夫な骨を作るのに役立つ食べ物です。</p>
4月17日(金)		<p>きょう 今日のおすすめは、「鶏肉の唐揚げ」です。  とりにく にんにく、しょうが、しょうゆなどで下味をつけ、片栗粉をまぶして揚げています。  けやきでは、1400個以上の唐揚げを作ります。  サクサクに仕上がるよう、調理員さんが一つ一つ丁寧に揚げてくれています。  ★唐揚げの盛り付け A部門小学部・B部門小学部低学年：2個 その他の学年：3個</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20日(月)		<p>きょう 今日のおすすめは、「麻婆豆腐」です。 「麻婆豆腐」は本校で人気のあるメニューの一つで、たくさんの野菜と肉、豆腐が入っています。 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います。 あじ 味わって食べてもらえると嬉しいです。</p> 
4月21日(火)		<p>きょう 今日のおすすめは「五目卵焼き」です。 きゅうしょく 給食の卵焼きには、野菜などの具材が入っています。 いた 炒めた具材と卵液を大きな釜で混ぜ、バットに流してオープンで焼いた後、一人分に切り分けています。 きょう 今日五目卵焼きには、鶏肉、ひじき、枝豆が入っています。</p>
4月22日(水)		<p>きょう 今日給食のおすすめは「ミートソーススパゲッティ」です。 ミートソースは、玉ねぎ・セロリ・ニンジンなどの刻んだ野菜と、ひき肉を炒めて作るトマトベースのソースです。 たま 玉ねぎをよく炒めることで甘みが出て、じっくり煮込むことでトマトの酸味が和らぎ、食べやすい味に仕上がっています。</p>
4月23日(木)		<p>きょう 今日のおすすめは、「さわらのあけぼの焼き」です。 「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。 きょう 今日給食では、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24日(金)		<p>きょう 今日のおすすめは「コーンチャウダー」です。チャウダーはアメリカで生まれた料理です。 シチューとチャウダーは似ていますが、シチューは煮物、チャウダーはスープになります。 スープに使う食材によっていろいろな種類のチャウダーがあり、今日はとうもろこしを入れたコーンチャウダーになります。</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27日(月)		<p>きょう今日のおすすめは「チキントマトシチュー」です。</p> <p>トマトの赤色は「リコピン」によるもので、抗酸化作用が強く、美肌効果や動脈硬化・ガンなどを予防する働きがあります。</p> <p>このリコピンは脂溶性のため、油と一緒に食べると効率よく栄養を吸収できます。</p> 
4月28日(火)		<p>きょう今日のおすすめは「ごぼうのみそ汁」です。</p> <p>春に収穫されるごぼうを「新ごぼう」と言います。</p> <p>ごぼうは秋から冬に多く収穫されますが、新ごぼうは若いうちに収穫されたものです。</p> <p>通常のごぼうより一回り細く、柔らかく、ほんのり甘みがあり、香りがよいのが特徴です。</p>
4月29日(水)	<p>しょうわひ 昭和の日</p>	
4月30日(木)		<p>きょう今日のおすすめは、「清見オレンジ」です。</p> <p>清見オレンジは、アメリカ産の大きなオレンジと、日本産の甘い温州みかんを合わせて作られた柑橘です。</p> <p>果肉が柔らかく、果汁がたっぷりで、ジューシーなのが特徴です。</p> <p>旬の果物を楽しんでください。</p> 
5月1日(金)		<p>がついつか5月5日はこどもの日です。端午の節句とも呼ばれ、子供たちの健やかな成長を願ってお祝いする日です。</p> <p>たけのこご飯には、「子供たちがタケノコのようにすくすくと育ちますように」という願いを込めています。</p> <p>また、5月は新茶の季節です。立春から数えて88日目を「八十八夜」といい、今年の八十八夜は5月2日です。</p> <p>この日は新茶が取れる季節の目安とされています。給食では、八十八夜にちなんで抹茶プリンを取り入れました。</p>