

4月のきゅうしよくこんだてひょう 令和6年

◎ おはしは毎日持ってきましょう。
 ◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。
 稲美町学校給食運営委員会

今日の給食に使う稲美町の食材

こめ(まふゆのかほり) アスパラガス レタス ねぎ じゃがいも(ほろめ) にんじん もちむぎ たまねぎ キャベツ トマト 大豆

稲美町でとれる食材をできるだけ多く使います。

水よう	木よう	金よう
<p>10</p> <p>パン コールスローサラダ にくうどん</p> <p>新年度の給食が始まります。毎日給食用のマスクとおはしを忘れないように持ってきましょう。</p>	<p>11</p> <p>チキンライス レタス70</p> <p>稲美町は、給食室でごはんを炊いているのでチキンライスや「たけのこごはん」などのごはんメニューが豊富です。</p>	<p>12</p> <p>ごはん ちくせんに</p> <p>稲美町は、キャベツの指定産地です。給食でも、夏の暑い時期以外は、稲美町産のキャベツを使っています。</p>
<p>15</p> <p>ごはん にくじゃが</p> <p>給食のお米は稲美町の「ブランド米」です。給食では、稲美町産の食材をできるだけ使うようにしています。</p>	<p>16</p> <p>ごはん はらじる</p> <p>さわらの香味焼きは、木の芽(さんしょうの葉)で香りをつけています。春を感じるさわやかな香りです。</p>	<p>17</p> <p>パン スパシーチン ビーンズスープ</p> <p>給食のパンは、国産小麦粉が原料で兵庫県産小麦粉を60%以上含んでいます。その日の朝に焼いたパンです。</p>
<p>18</p> <p>ごはん はるさめスープ</p> <p>清見オレンジは、みかんとオレンジを交配した品種です。皮がむきやすく果汁が多いので食べやすくスマイルカットをしています。</p>	<p>19</p> <p>たけのこごはん たまねぎのみそ汁</p> <p>ひょうごの日～毎月19日はひょうごの日。米、小松菜、たまねぎ、にんじん、ねぎ、みそ(稲美町) たけのこ(姫路市太田) わかめ(淡路島)</p>	<p>22</p> <p>カレーライス アスパラサラダ</p> <p>カレーライスのルーは、給食室の手作りです。小麦粉をバターで炒めてつくるオリジナルのルーです。</p>
<p>23</p> <p>ごはん(きぬめい) かんとうに</p> <p>野菜のゆず風味には、姫路市安富町産のゆず果汁を使っています。給食の人気メニューのひとつです。</p>	<p>24</p> <p>パン さやいす70</p> <p>魚のトマトソースは、からあげにした魚に、稲美町産トマトと、つ市の市産バジルでつくったソースをからめた料理です。</p>	<p>25</p> <p>ごはん(きぬめい) とりだんごスープ</p> <p>給食で使うひじきは、淡路島産です。みそ汁や和え物に使う乾燥わかめも淡路島産です。</p>
<p>26</p> <p>ふきごはん とうふじる</p> <p>ふきは、給食室ですじ取りをしています。年に1度の春の香りのごはんです。味わって食べましょう。</p>		

ふきごはん 26日のこんだて

《材料》4人分

精米	2合
しょうゆ	大さじ1弱
酒	大さじ1/2
ふき	100g
油揚げ	1/2枚
うすくちしょうゆ	大さじ1弱
さとう	大さじ1
みりん	大さじ1/2
塩	小さじ1/3
だしかつお	適量

《作り方》

- ① ふきは洗って塩(分量外)で板すりしてから、さっとゆで、すじを取っておく。
- ② 米を洗い、水加減を普通より少なめにし、しょうゆと酒を加えて炊く。
- ③ ふきは小口切りにする。油揚げは横に3つに切って短冊切りにする。
- ④ かつおでだしをとって、ふきと油揚げと調味料を入れて煮絡める。
- ⑤ ご飯が炊けたら、④を混ぜる。

4月の給食費

- ・ 加西小・天満小
- ・ 1年生 12回 3,084円
- ・ 2～6年生 13回 3,341円

ひょうごの日

毎月19日は、食育の日。

稲美町の給食では、19日を「ひょうごの日」として、稲美町産をはじめとした兵庫県の食材をたくさん取り入れた献立にしています。

給食の停止について

長期欠席により、連続して5食以上給食を食べないことがわかっていいる場合、できるだけ早く担任までお知らせください。午前10時までに各学校担当栄養教諭へ連絡があれば、2日後から停止できます。