

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

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
10 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ずに持ってきましょう。	11 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。	12 稲美町は、キャバツの指定産地です。給食でも、夏の暑い時期以外は、稲美町産のキャバツを使っています。
15 給食のお米は、稲美町のブランド米「万葉の香」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。	16 さわらの香味焼きは、木の芽(さんしょうの葉)で香をつけています。春を感じるさわやかな香りです。	17 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。
18 清見オレンジは、みかんとオレンジを交配した品種です。皮がむきにく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。	19 ひょうごの日～毎月19日はひょうごの日。米、小麦、キャバツ、にんじん、ねぎ、みそ(稲美町産)は、稲美町産の食材をできるだけ使うようにしています。	22 カレーライスのルウは、給食室のキャバツです。小麦粉をバターで炒めてつくるオリジナルのルウです。
23 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。	24 魚のトマトソースは、からあげにした魚に、稲美町産トマトとたけのこ産バジルでつくったソースをからめた料理です。	25 給食で使うひじきは、淡路島産です。みそ汁や和食物に使う乾燥わかめも淡路島産です。
26 ふぎは、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。	29 もち麦は、加古小学校区で栽培されています。稲美町で多く栽培されている大麦のなかまです。	30 寝ている間も、エネルギーを使っているため朝の体はエネルギーが不足しています。朝ごはんを食べて、エネルギーを補給してから登校しましょう。

4月の給食費

- 母里小・天満南小・天満東小
- 1年生 13回 3,341円
- 2～6年生 14回 3,598円

朝ごはんを食べて登校しよう!

寝ている間も、エネルギーを使っているため朝の体はエネルギーが不足しています。朝ごはんを食べて、エネルギーを補給してから登校しましょう。

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。