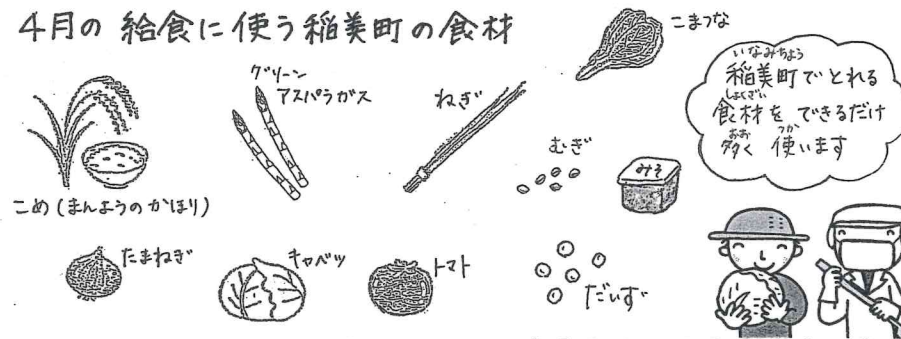


4月のきゅうしょくこんだてひょう 令和8年

- ◎ 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。

稲美町教育委員会

4月の給食に使う稲美町の食材



ひょうごの日

毎月19日は食育の日
です。稲美町の給食では、
19日を「ひょうごの日」として、兵庫県産の
食材をとり入れた献立にしています。
今月は17日(金)です。

月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
13 ごはん じゃがいものみそ汁 給食のみそ汁は、煮干しでだしをとっています。みそは、稲美町産のお米と大豆から作ったみそです。	14 ごはん とうふじる さわらの香味焼きは、木の芽(山椒の葉)で香りを付けています。春を感じるさわやかな香りです。	15 ごはん トマトスパゲティ 稲美町には、トマトをつくられている農家さんが多くおられます。稲美町産のトマトを使用したスパゲティです。	9 ごはん じゃがいものみそ汁 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もってきましょう。	10 ごはん オニオンスープ 小学1年生の給食が始まります。手作りのセリで1年生の入学と2年生から6年生の進級をお祝いします。
20 ごはん ぶたにくのみそ汁 給食のお米は、稲美ブランドに認証されている「万葉の香」です。ユシカリを減農薬有機肥料で栽培しています。	21 ごはん チンゲン菜のスー 白身魚のゆず風味には、姫路市安富町産のゆず果汁を使っています。給食には、兵庫県産の食材も多くとり入れています。	22 ごはん やさいスー 給食のパンは、兵庫県産小麦粉を60%以上含む国産小麦粉を原料にしています。その日の朝に焼いたパンが学校に届きます。	16 ごはん キャベツのぶたじる 給食では、できるだけ稲美町産の食材を使うようにしています。大豆は、1年間に使う量を収穫時にとり置いてもらっています。	17 ごはん ばらじる ひょうごの日～毎月19日はひょうごの日～ こめ まんぼう かほり 米(万葉の香)たまねぎ、ねぎ... 稲美町 たけのこ... 姫路市太市、そうめんばち... たつの市
27 ごはん はるさめスー 春雨は、中国産緑豆を原料にしたものもありますが、給食では、国産のじゃがいもでんぷんを原料にした春雨を使っています。	28 ごはん みそ汁 稲美町では1年中、小松菜が栽培されています。給食では、いろいろな料理に稲美町産の小松菜を使っています。	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。	30 ごはん ハムサラダ 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作るオリジナルのルーです。	給食費について - 今年度から小学校給食無償化のため、保護者負担はありません。 - 連続して5回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。