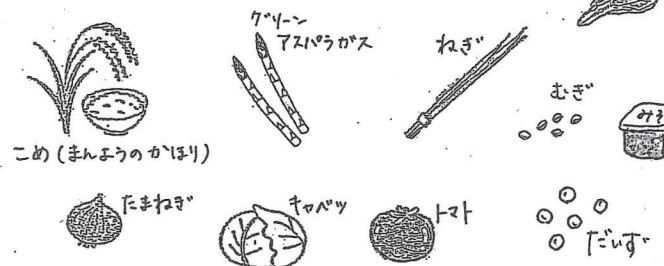


# 4月のきゅうしょくこんだてひょう 令和8年

- ◎ 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                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>13</p> <p>ごはん じゃがいものみそしる</p> <p>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。</p>        | <p>14</p> <p>ごはん とうふじり</p> <p>さわらの香味焼きは、木の芽(山椒の葉)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>15</p> <p>ごはん トマトスパゲティ</p> <p>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ったスパゲティです。</p>                                  | <p>9</p> <p>ごはん じゃがいものみそしる</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ずにもってきましょう。</p>                  | <p>10</p> <p>ごはん オニオンスープ</p> <p>小学1年生の給食が始まります。手作りのゼリーで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。</p>                         |
| <p>20</p> <p>ごはん ぶたにくのみそしる</p> <p>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。コシカカリを減農薬、有機肥料で栽培しています。</p>  | <p>21</p> <p>ごはん しいたけとチンゲン菜のスー</p> <p>白身魚のゆず風味には、姫路市安富町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。</p> | <p>22</p> <p>ごはん やさいスー</p> <p>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。</p>                              | <p>16</p> <p>ごはん キャベツのふたじり</p> <p>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。</p> | <p>17</p> <p>ごはん ばちじり</p> <p>ひょうごの日～毎月19日はひょうごの日～<br/>米(万葉の香)たまねぎ、ねぎ... 稲美町<br/>たけのこ、姫路市太市、そうめんばち... たけの市</p> |
| <p>27</p> <p>ごはん はるさめスー</p> <p>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。</p> | <p>28</p> <p>ごはん みそしる</p> <p>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。</p>            | <p>アスパラとささみのごまあえ</p> <p>《材料》4人分<br/>アスパラガス 80g<br/>キャベツ 100g<br/>ささみ 60g<br/>白ごま 大さじ1<br/>さとう 大さじ1<br/>うすくちしょうゆ 大さじ1</p> | <p>23</p> <p>ごはん たまねぎのみそしる</p> <p>麦ごはんは、稲美町産の大麦の殻をむいて、お米の粒のようにし、お米といっしょに炊いています。</p>              | <p>24</p> <p>ごはん とりだんごスー</p> <p>ふきは、給食室ですじとりをしています。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>                            |

### 《作り方》

- ① アスパラガスは斜め切り、キャベツは太めのせん切り、ささみは蒸すか電子レンジで加熱しておく。
- ② 白ごまは煎ってすっておく。
- ③ 鍋にお湯を沸かして、アスパラガスとキャベツをゆで、冷まして水気をきる。
- ④ ボールにさとうとしょうゆをいれてよく混ぜ、①②とごまを加えて和える。



### 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。

