

4月はいぜん表 (A)



佐世保市学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>入学・進級 おめでとうございます</p> <p>これから学力、体力、食育力の向上を目指してがんばっていきましょう。</p> <p>学力 体力 食育力</p>	<p>9</p> <p>かおりあえ 鮭の塩焼き</p> <p>ごはん 肉じゃが</p>	<p>10</p> <p>浦上そばろ 野菜のふんわり揚げ 2こずつ</p> <p>ごはん つみれ汁</p>	<p>11</p> <p>ペンネのミートソース</p> <p>コッペパン 千切り野菜のスープ</p>	<p>12</p> <p>おひたし シイラの照り焼き</p> <p>ごはん 筑前煮</p>
<p>15</p> <p>甘酢あえ</p> <p>もちいなりうどんの上のせて配膳する</p> <p>米粉パン カうどん</p>	<p>16</p> <p>野菜炒め 白身魚のフライ</p> <p>ごはん みそ汁</p>	<p>サンフルーツ</p> <p>17</p> <p>焼肉</p> <p>ごはん 若竹汁</p>	<p>18</p> <p>ショコラケーキ</p> <p>春野菜サラダ</p> <p>黒砂糖パン ポークビーンズ</p>	<p>19</p> <p>冷凍黄桃</p> <p>茎わかめの酢の物</p> <p>麦ごはん 親子丼</p>
<p>22</p> <p>キャベツのソテー 煮込みハンバーグ</p> <p>パーカーハウスパン とうもろこしのスープ</p>	<p>23</p> <p>もやしの炒め物 ししゃもフライ 2こずつ</p> <p>ごはん 春雨汁</p>	<p>24</p> <p>オレンジ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>麦ごはん ビーフカレー</p>	<p>25</p> <p>1食ケチャップ</p> <p>アスパラのソテー オムレツ</p> <p>コッペパン ポトフ</p>	<p>26</p> <p>バナナ</p> <p>バンサンスー</p> <p>ごはん 麻婆豆腐</p>

ご協力をお願いします

①

バナナやみかんの皮を食器に置かないようにと、お願いしています。また、皮を食缶に入れるときは、袋の中に返すようにしてください。「あく」の付着を防ぐためです。「あく」は汚れではありません。お盆に黒いしみがついていても、衛生上の問題はありません。

ご協力をお願いします

②

片付けの時、ごはん食缶に茶碗一杯分の水を流し入れて下さい。

ごはんのこびりつきを防ぎます。

給食当番の身支度チェック

- ①髪の毛は帽子に入れましょう。
- ②マスクはきちんとつけましょう。
- ③つめは短く切っておきましょう。
- ④手は石けんできれいに洗いましょう。
- ⑤清潔なエプロンを身につけましょう。

春を感じる食べ物を味わいましょう

春は、さまざまな生命が芽吹く時季で、新芽や新しい葉を食べる野菜などが多く出回ります。春の味を味わってみましょう。

たけのこ

香りがよく独特のえぐみがあり、汁物やたけのこごはんなどで味わいます。

アスパラガス

疲労回復に役立つアスパラギン酸という成分が豊富です。

サンフルーツ

新甘夏とも呼ばれ、酸味と甘みがあるかんきつ類です。

学校給食は生きた教材です

給食時間は、ただの昼食時間ではなく、食に関する知識を身につけたり、マナーのことを学んだりする時間です。学校給食は、そのための大切な教材となるようにしています。