

今日の給食

令和7年 4月 17日 (木)



<こんだて名>

- わかめごはん
- 魚さかなの竜田揚げたつたあ
- 茎わかめくきの和風サラダわふう
- 豚汁とんじる
- 牛乳

<一口メモ>

魚の竜田揚げは、魚の切り身に、しょうが、にんにく、調味料で下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げました。今日の魚は「モウカザメ」というサメです。そのモウカザメの正式な名称は「ネズミザメ」です。気仙沼などでたくさん捕れます。モウカザメの特徴は、くせがなく、あっさりしていてやわらかな食感の魚です。白身魚や鶏肉に似た味わいで、食べやすいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	にんにく	青森県
にんじん	徳島県	しょうが	熊本県
だいこん	千葉県	モウカザメ	宮城県
きゃべつ	愛知県	豚肉	茨城県
きゅうり	茨城県	茎わかめ	宮城県・岩手県
ごぼう	青森県	こんにゃく	群馬県
長ねぎ	千葉県		

今日の給食

令和7年 4月 16日 (水)



<こんだて名>

- チキンカレーライス
- こんにゃくサラダ
- アロエ入り
フルーツヨーグルト
- 牛乳

<一口メモ>

給食のカレーライスは、カレールウから手作りで、いろいろな調味料が入っています。長い時間をかけ、大きな鍋でコトコト煮込むので特においしいです。辛さは、1年生でも食べられるような甘口と、4年生以上はちょっとだけ辛さを増した中辛のカレーを作りました。フルーツヨーグルトは、みかん、もも、パインなどのフルーツとぷるぷるのアロエが入っています。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	にんにく	青森県
たまねぎ	北海道	セロリ	静岡県
にんじん	徳島県	鶏肉	岩手県
きゃべつ	愛知県	糸こんにゃく	群馬県
だいこん	千葉県	米	国産
きゅうり	茨城県	麦	栃木県
しょうが	熊本県		

今日の給食

令和7年 4月 15日 (火)



<こんだて名>

- ごはん
- おかかふりかけ
- 肉じゃが^{にく}
- ごまあえ
- 牛乳

<一口メモ>

肉じゃがは、日本の家庭料理の中でも代表的な煮物料理の一つで、ごはん^に合うおかずです。みなさんのお家でもよく登場するメニューだと思います。給食の肉じゃがはいろいろな材料が入っていて、大きな鍋でコトコト煮込むのでおいしいです。じゃがいもは保存がきくので一年中食べることができます。煮物や炒め物、サラダやポテトフライなどなじみ深い食品です。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	小松菜	足立区
たまねぎ	北海道	豚肉	茨城県
にんじん	徳島県	かつお節	岩手県
きゃべつ	愛知県	米	国産
しめじ	長野県		
もやし	栃木県		
しょうが	熊本県		

今日の給食

令和7年 4月 14日 (月)



<こんだて名>

- ・チリビーンズサンド
- ・パスタスープ
- ・スパイシーポテト
- ・清見オレンジ
- ・牛乳

<一口メモ>

今日から1年生も給食が始まりました。今日の献立は、1年生が配りやすいのと、食べやすいようなメニューにしました。チリビーンズサンドは、豚ひき肉と大豆と野菜をトマト味で煮込んでコッペパンにはさみ、チーズをのせて焼いたサンドです。パスタスープは、鶏ガラでだしをとり、野菜と鶏肉、ショートパスタが入った、素材の味がするあっさりしたスープです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	小松菜	足立区
たまねぎ	北海道	豚肉	茨城県
にんじん	徳島県	鶏肉	岩手県
きゃべつ	愛知県	大豆	北海道
にんにく	青森県	清見オレンジ	愛媛県
しょうが	熊本県		
セロリー	静岡県		

今日の給食

令和7年 4月 10日 (木)



<こんだて名>

- 青菜あおなの塩焼きそばしおや
- 鶏とりだんごスープ
- 杏仁豆腐あんにと豆腐
- 牛乳

<一口メモ>

青菜の塩焼きそばは、青菜をたっぷり使った塩味の焼きそばです。焼きそばというとソース焼きそばを思い浮かべると思いますが、塩焼きそばは、塩やオイスターソースをきかせた、肉や野菜たっぷりの焼きそばです。青菜は何かというと小松菜です。足立区で青菜と言えばやっぱり小松菜ですね。鶏だんごスープは、鶏ひき肉と大豆を丸めてスープに入れました。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	北海道	小松菜	足立区
にんじん	徳島県	豚肉	茨城県
きゃべつ	愛知県	鶏肉	岩手県
もやし	栃木県	大豆	北海道
にんにく	青森県		
しょうが	熊本県		

今日の給食

令和7年 4月 9日 (水)



<こんだて名>

- バタートースト
- 魚^{さかな}のハーブパン^{こや}粉焼き
- コールスローサラダ
- ポークビーンズ
- 牛乳

<一口メモ>

今日の給食のパンは、コッペパンの予定でしたが、食パンのバタートーストに変更になりました。魚のハーブパン粉焼きは、白身魚のタラに下味をつけて、粉チーズやハーブの混ざったパン粉をつけて焼きました。タラは、脂肪分は少ない魚ですが、うま味がたくさんあって様々な料理に使うことができます。ポークビーンズは大豆がたくさん入ったトマト味の煮物です。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	にんにく	青森県
たまねぎ	北海道	たら	アメリカ
にんじん	徳島県	豚肉	茨城県
きゃべつ	愛知県	大豆	北海道
きゅうり	茨城県		
ピーマン	宮崎県		
セロリ	静岡県		

今日の給食

令和7年 4月 8日 (火)



<こんだて名>

- 鶏^{とり}と高野豆腐^{こうやとうふ}のそぼろ^{どん}丼
- 切り干し大根^{きぼだいこん}と昆布^{こんぶ}の
おかかあえ
- ジャがいものみそ汁^{しる}
- 牛乳

<一口メモ>

ご入学・ご進級おめでとうございます。2年生以上は、今日から新しい学年、新しいクラスで食べる給食が始まりました。給食の準備の前にはしっかり手洗いをするなど、約束を守り、協力して準備を行うと食べる時間が長くなり、ゆっくり食べることができます。給食室でも一生懸命作るので、よく味わって食べてほしいと思います。楽しい給食の時間になりますように。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	鹿児島県	しょうが	熊本県
たまねぎ	北海道	干し椎茸	大分県・熊本県
にんじん	徳島県	切り干し大根	国産
きゃべつ	愛知県	鶏肉	岩手県
もやし	栃木県	米	国産
ごぼう	青森県	大麦	栃木県
長ねぎ	栃木県		