

令和7年度おいしい給食 4月第2週【 4月7日(月)～ 4月11日(金)】

<div>4月7日(月)</div> <div>学年始休業</div>		
<div>4月8日(火)</div> <div>始業式・入学式</div>		
<div>4月9日(水)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>マーボー豆腐</div> <div>切り干し大根のごまマヨサラダ</div> <div>春雨スープ</div>	<div>いよいよ令和 7 年度の給食が始まりました。今年度も「おいしい給食」で、本校の給食の様子をお伝えしてまいります。また、昨年度までは、学校の様子も併せてお伝えしていましたが、そちらについては、校長室メニュー内の「校長室より」でお伝えすることとしました。よろしくお願いいたします。</div> <div>本年度最初の給食は、マーボー豆腐でした。辛さを控えめにしたマーボー豆腐は子供たちにも大人気でした。</div> <div>切り干し大根のごまマヨサラダは、しゃきしゃきしておいしく頂けました。</div> <div>調理に携わっていただく皆様、令和 7 年度もどうぞよろしくお願いいたします。</div>
<div>4月10日(木)</div> <div></div>	<div>山菜おこわ</div> <div>さわらの西京みそ焼き</div> <div>春キャベツの煮物</div> <div>けんちん汁</div> <div>いちご</div>	<div>今日の給食はとても春らしい献立でした。</div> <div>山菜おこわは、この季節食べたくなる山菜がたくさん入ったおこわで、わらび、ぜんまいなど季節の香りが楽しめました。今年はまだ山菜採りに行けていませんが、休日に探しに行きたくなりました。</div> <div>さわらの西京みそ焼きは、身にみその風味がしっかりと付いており、御飯が進む味付けでした。骨もなくとても食べやすかったです。</div> <div>春キャベツの煮物は、野菜や竹の子の食感と、春らしい優しい味付けがとてもおいしかったです。今日の献立の中で、一番春が感じられました。</div> <div>けんちん汁は、大きめの里芋がたくさん入っており、ごぼうのだしも相まって、食べ応えのある一品でした。</div> <div>デザートに添えられたいちごの甘酸っぱさが、今日の献立の春らしさを一層際立たせていたと思います。</div> <div>私は出張のため、給食を今日しか頂けないのがとても残念です。おいしい給食ごちそうさまでした。</div>
<div>4月11日(金)</div> <div></div>	<div>御飯</div> <div>鳥肉のレモン煮</div> <div>つぼみ菜のごまあえ</div> <div>若竹汁</div> <div>お祝いいちごゼリー</div>	<div>鳥肉のレモン煮は、甘酸っぱくて子供たちも大好きなメニューの一つです。みんなおいしそうに頂いていました。</div> <div>季節の味の若竹汁は、春を感じられるとてもおいしい一品でした。</div> <div>ごちそうさまでした。</div>