給食カレンダー　4月

今月のめあて　・給食のきまりをまもろう

　給食カレンダーでは、西南部小学校の給食の献立、写真、その日の一言を紹介しています。給食がご家庭での楽しい話題の一つになれば幸いです。

❀保護者の皆様へ　お願い❀

　衛生的に給食の準備をするため、毎日清潔なハンカチとマスクを持たせてください。爪がのびたら切ってくださるようお願いします。

　また、給食のもりつけ当番を担当した週末にはエプロン袋を持ち帰ります。洗濯をして、週明けに持たせてくださるようお願いします。

９（水）	１０（木）	１１（金）
ミルクロール 鶏肉のてりやきソース マカロニサラダ コーンと青菜のスープ 牛乳	花見ずし（桜すし飯） さつまいも入り野菜かき揚げ すまし汁 花見団子 牛乳 【お花見の献立】	ごはん じゃがいものそぼろ煮 あじフライ はりはり漬け 牛乳 かみかみメニューの日
令和７年度新学期の給食がスタートしました。進級おめでとうございます。給食のルールやマナーは初めが肝心です。２年生から６年生は４限目に給食の決まりについて放送をしました。クラスでも係の仕事や給食時間のすごし方について担任の先生と確認をしてから給食の準備を始めました。	今日はお花見の献立です。桜すし飯には桜の花びら葉っぱ、れんこんが入ってほんのりピンク色です。ちらしずしの具には卵やにんじん、干ししいたけ、グリンピースが入ってカラフルです。 運動場の桜はもう少し楽しめそうですね。みなさんお花見には行きましたか？	毎月２回「かみかみメニューの日」があります。歯ごたえのある献立を食べます。今日のかみかみメニューははりはり漬けです。切干し大根より短くて太く切って干した、割干し大根を使っています。 よくかんで、味わいながら食べる習慣を身につけてほしいと願っています。

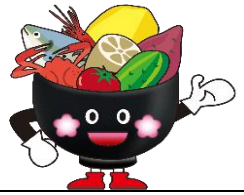
給食のルールを確認して　給食時間をきもちよくすごしましょう！

給食カレンダー　4月

今月のめあて　・給食のきまりをまもろう

１４（月）	１５（火）	１６（水）	１７（木）	１８（金）
ごはん えびシューマイ 春雨の炒め物 みそ豆乳スープ 牛乳	カレーライス（麦ごはん） ウィンナー アーモンドサラダ 牛乳	ミルクロール かぼちゃコロッケ キャベツとペンネのソテー あさりと 　水菜のクリームスープ 牛乳	ごはん さばの竜田揚げ うす揚げともやしの甘酢和え ごま汁 牛乳	キャロットピラフ ハートのハンバーグ ブロッコリーと 　ポテトのサラダ 春野菜のスープ 豆乳ホイップいちごゼリー 牛乳 【入学・進級お祝いの献立】
入学式、始業式から一週間が経ちました。新しいクラスに少しずつ慣れてきたようです。給食当番も今週から変わります。当番になると週末にエプロン袋を持ち帰りますので、洗濯をお願いいたします。	１年生の給食がスタートしました！３時間目に「きゅうしょくのじゅんびのしかた」を担任の先生といっしょにお勉強して、４限目には自分たちで準備をしました。食べ終わるころには６年生のお兄さんお姉さんが後片付けのお手伝いに来てくれましたよ。	かぼちゃコロッケは石川県産のかぼちゃと豚肉が使われています。学校給食で使用する食材は、意識して金沢市産、石川県産のものを取り入れています。多くの地域の食材を子どもたちに味わってほしいと願っています。	給食の和え物やサラダは材料を加熱、冷却してから和えます。甘酢和えに入っているうす揚げとにんじんは三温糖と淡口しょうゆで下煮してから冷却しました。うす揚げを食べると、しっかり味がついているのでおいしく食べられます。	今日は一年生の入学と、２年生から６年生の進級をお祝いする献立です。 写真では分かりにくいですが、ハンバーグが♡型をしています。いちごゼリーの上には投入で作られたホイップクリームが桜の形に絞ってありました。

給食のルールを確認して 給食時間をきもちよくすごしましょう！

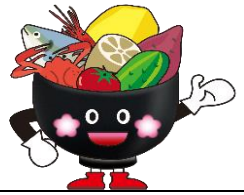


給食カレンダー　4月

今月のめあて　・給食のきまりをまもろう

２１（月）	２２（火）	２３（水）	２４（木）	２（金）
わかめ麦ごはん 鶏肉のから揚げ 厚揚げとふきのみそ煮 かきたま汁 牛乳	ごはん 魚の香味ソース 切干し大根の 　オイスターソース炒め 水ギョーザ 牛乳	ミルクロール チキンナゲット コールスローサラダ 米粉のシチュー 牛乳	ごはん 四方はべんのゆかり揚げ ひじきの炒め煮 じゃがいものみそ汁 牛乳	ごはん 肉豆腐 きびなごのカリカリ揚げ 青菜のごま和え 牛乳
鶏肉のから揚げは子どもだけでなく、大人にも人気の献立です。教室では笑顔で「から揚げがおいしかった！」、職員室でも「肉の揚げ方も生姜の風味も、とてもおいしかった」と喜んでもらえました。そのことを調理員さんにも伝えたところ、調理員さんも笑顔になりました。	香味ソースは炒めたねぎ、しょうが、にんにくを調味料で煮て作りました。今日はふくらぎを揚げてソースをかけました。食べる前から食欲をそそる香りがして「いただきます」を待ちきれない様子の子もいました。また切干し大根も牛肉とオイスターソースなどの調味料で炒め煮し、白ごはんと合う味つけでした。	「パンは一口サイズにちぎって食べようね」と声掛けをしています。パンによる窒息事故を予防するためでもあり、ゆっくり味わって食べてもらうためでもあります。今日はちぎったパンをシチューにつけて食べている子も多かったようです。	四方はべんは金沢を中心に食べられている練り物です。四角いはべんを四角又は三角に切って、衣を付けて天ぷらにします。衣に加える材料によって様々な味を楽しめます。今月はゆかり粉が衣に入っています。 「ゆかりのちょっとすっぱいのが分かった」と教えてくれた１年生もいました。	肉豆腐の中には車麸が入っています。煮汁の味がしみた車麸は美味しいですね。給食で使っているのは直径７～８cm 長さ１３cm の車麸。給食時間に教室で見せると「バームクーヘン？」「フランスパン？」と聞かれることが多いです。煮物に入っている車麸と伝えると興味を持って「これ？」と探して食べてくれますよ。

給食のルールを確認して 給食時間をきもちよくすごしましょう！



給食カレンダー　4月

今月のめあて　・給食のきまりをまもろう

２８（月）	２９（火）	３０（水）
ごはん 鶏肉と野菜の 　ヤンニョムソースからめ わかめとビーフンのスープ 果物（オレンジ） 牛乳	昭和の日	ごはん 野菜入り卵焼き たけのこと昆布の煮物 めった汁 牛乳 【郷土料理の献立】
ビーフンはお米で作った麺です。スープの中では白色なのに、加熱前は透明で、お米と同じ。乾燥状態のビーフンを見ると、「お茶碗の中と色がちがう！」と不思議そうに見ている子もいました。		たけのこと昆布の煮物は金沢市の郷土料理です。今日使用するたけのこは２１０ｋｇ！皮をむいて、半分に切って、洗って、穂先と切り分けて、一口サイズに切って、茹でて、昆布と煮ます。シンプルですが、とても手間がかかります。それでも春の味を感じてほしくて毎年登場しています。

６年生

１５日の給食の写真です。
上は６年生、下は１年生の教室で撮影しました。
６年生にもなると麦ごはんもカレーもサラダも
食べる量が増えているのが一目瞭然ですね。

１年生

給食のルールを確認して 給食時間をきもちよくすごしましょう！