

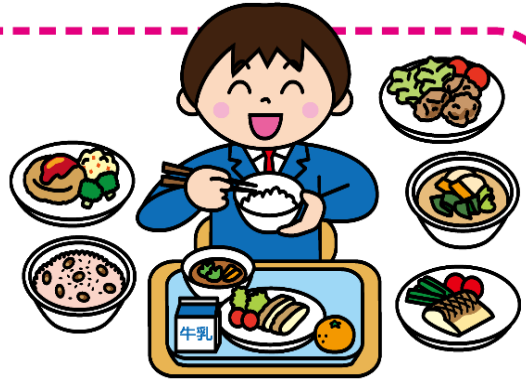
# 4月給食たより

## ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思えます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひします。

### 給食から学べること

- 健康に良い食事のとり方
- 伝統行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 地域の産業
- 環境への配慮
- 感謝の心 など



### 4月の献立

#### 給食室からのご挨拶

給食の調理は、今年度も引き続き業隠勇進株式会社が担当します。安全・安心でおいしい給食を作っていきますので、1年間よろしくお願ひいたします。



#### 16日(木)アスパラサラダ

アスパラガスは、春が旬の野菜です。日光に当てて育てると、鮮やかな緑色になります。ホワイトアスパラガスは日光に当てずに育てます。給食では、グリーンアスパラガスを使ってサラダを作ります。



#### 17日(金)たけのご飯

たけのこは成長が早く、土の上に芽が出てから30日ほどで竹になります。皮が付いた状態をたけのこ、皮が剥がれた状態を竹と呼びます。給食では、春が旬のたけのこをご飯と一緒に炊き込んで「たけのご飯」を作ります。



#### 30日(木)かつおの角煮

かつおには、春と秋の2回の旬があります。春のかつおは「初がかつお」と呼ばれ、秋のかつおは「戻りがかつお」と呼ばれます。給食では、旬のかつおをから揚げにして、甘辛いたれで煮た、かつおの角煮を作ります。

