

4月11日

- 花見寿司
- 魚の豆乳ソース
- すまし汁
- 花見団子
- 牛乳



お花見献立です。桜の塩漬けを炊き込んださくら寿司ご飯の上に、加賀れんこんやにんじん、干しいたけ、炒り卵などの具をのせたちらし寿司です。校庭の桜もちょうど見ごろでしたが、すまし汁の中にもさくらのかまぼこが入っています。

4月17日

- ごはん
- フランクフルト
- マカロニサラダ
- 米粉のクラムチャウダー
- 牛乳



米粉のクラムチャウダーを、ごはんにかけてドリア風にして食べている子どもが多かったです。フランクフルトは、スプーンでも食べやすいように、調理員さんが1本1本切り目を入れてくれました。

4月18日

- キャロットピラフ
- ハートのハンバーグ
- 粉ふき芋
- キャベツとコーンのスープ
- お祝いいちごゼリー
- 牛乳



入学、進学お祝い献立です。ハートのハンバーグには、じっくり炒めた玉ねぎとマッシュルームを、ドミグラスソースやケチャップ、赤ワインなどで煮込んだ給食室特製のソースがたっぷりかかっています。お祝いいちごゼリーには、豆乳ホイップクリームが桜が飾られています。



4月19日

- ごはん
- マスタードチキン
- 桜えびとキャベツのスパゲッティ
- 卵スープ
- 味付けのり
- 牛乳



桜えびとキャベツのスパゲッティは、しょうゆベースの和風味です。桜えびは、先から炒りして仕上げに入れることで、香ばしい桜えびの香りもおいしさのアクセントになりました。

4月22日

- 麦ごはん
- カレーライス
- チキンナゲット
- 漬物



平成最後の給食のカレーです。給食のカレーはルーから手作りしています。1年生にも食べやすいように、いつもよりカレー粉をひかえて甘めのカレーに仕上げました。1年生もとても喜んで食べてくれました！漬物は、石川県産の源助大根、加賀れんこん、なす、しいたけなどを使った福神漬けときょうりを和えています。