



# 4月のメニュー



日	献立	10時	3時のおやつ
1(火)	ビビンバ丼 胡麻和え すまし汁 果物	ビスケット	きな粉トースト
2(水)	味噌ラーメン カレー風粉吹き芋 キャベツのナムル 果物	せんべい	悪魔のおにぎり
3(木)	ごはん 魚の照り焼き 大根サラダ 肉団子と春キャベツのスープ 果物	ビスケット	お麩のラスク 牛乳
4(金)	ハヤシライス ツナコーンサラダ コンソメスープ 果物	せんべい	大学芋
5(土)	ごはん 煮込みハンバーグ にんじんの甘煮とフロッコリー 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
7(月)	ごはん 豚肉の味噌焼き 枝豆とカリフラワーのサラダ すまし汁 果物	せんべい	焼きポテト
8(火)	チキンカレー ほうれん草のしらす和え(菜の花添え) 味噌汁 果物	ビスケット	シュガートースト
9(水)	ごはん 鮭のムニエル 春雨サラダ コンソメスープ 果物	せんべい	あんバターサンド 牛乳
10(木)	[お弁当の日] ひじきごはん ちくわの磯部揚げ さっぱりキャベツ 味噌汁 果物	ビスケット	ジャムパン
11(金)	三色丼 チーズサラダ にんじんスープ 果物	せんべい	さつまいもスティック
12(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け なめこの味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
14(月)	ごはん 鶏のつくね焼き 切り干し大根 味噌汁 果物	せんべい	お麩のラスク
15(火)	ごはん ポークチャップジンジャー ポテトサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	きな粉トースト 牛乳
16(水)	ロールパン 牛肉コロッケ 野菜のマリネ にんじんスープ 果物	せんべい	わかめおにぎり
17(木)	ごはん 煮魚 マセドアンサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	りんごの寒天
18(金)	[うどんの日] 肉味噌うどん しらす入り卵焼き さっぱりキャベツ 果物	せんべい	塩むすび
19(土)	親子丼 昆布和え 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
21(月)	ミートソース 花野菜サラダ 豆腐スープ 果物	せんべい	鮭おにぎり
22(火)	ごはん 魚の竜田揚げ 昆布和え 味噌汁 果物	ビスケット	誕生日ケーキ(チーズケーキ)
23(水)	ごはん 鶏のから揚げ(のり塩味) マカロニサラダ 味噌汁 果物	せんべい	ジャムパン 牛乳
24(木)	[避難訓練] わかめおにぎり 魚肉ソーセージソテー 具たくさん豚汁 果物	ビスケット	ロールパン
25(金)	麻婆豆腐丼 りんごのサラダ 味噌汁 果物	せんべい	さつまいもの春巻き
26(土)	ハヤシライス ほうれん草のしらす和え 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
28(月)	キーマカレー キャベツのナムル 豆腐スープ 果物	せんべい	しらすトースト
30(水)	ごはん 春雨炒め煮 かぼちゃのサラダ 味噌汁 果物	ビスケット	あんバターサンド 牛乳

※10時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。

※お弁当の日は、普段の給食をお弁当箱に入れ提供します。※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。

## 秋田県の郷土料理 りんごの寒天

### ●作り方

- 1りんごを千切りにする。
- 2鍋に砂糖とレモン汁を入れ、りんごをさっと煮る。
- 3粉寒天、水、塩を入れてよく混ぜ、2に加える。
- 4ふつふつとしてきたら火を止め、容器に入れて冷蔵庫で冷やし固め完成!!



## 万能調味料!! 味噌依り



ひな祭り三色ケーキ(誕生会)  
苺のショートケーキ(お祝い会)



CELERY クラスと一緒に味噌の仕込みを行いました。

柔らかく煮た大豆と麴を混ぜて味噌を仕込みます。

味噌を仕込む大豆や麴の種類、季節の温度など、さまざまな要素で味が違ってできます。

味噌は、今年の夏過ぎ頃に出ま上がります。

完成した味噌を給食の味噌汁や、豚汁にさせていただくのがとても楽しみです。

