



# 4月こんだて



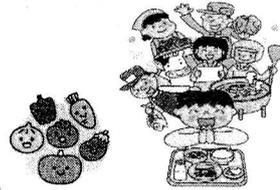
坂の上小学校

★献立のポイント 配膳の基本がわかるような献立  
入学・進学を祝い、春を感じさせる献立

★指導内容 ①給食のきまりを知る  
②正しい食事のあり方を身に付ける

★牛乳は毎日つきます

\*都合により献立が変更になる場合があります。



給食では、地域の方々に支えられて  
たくさんの産物を届けていただきます。  
感謝していただきましょう。

★ 今月の地域生産者野菜など ★  
しめじ、大豆、もち米、じゃが芋

月	火	水	木	金
 <b>地場産物を使っています。</b> <b>8日</b>	 <b>ぼうしに かみのけを きちんと 入れる</b> <b>マスクは はなまで あおろぐ</b> <b>手洗いは うがいは 濁けつに</b> <b>つめを みしかく きる</b> <b>手を せっけんで きれいに あらう</b> <b>9日</b>	 <b>祝 入学</b> <b>10日</b>	<b>4日</b> <b>始業式・入学式</b>  <b>入学式</b> <b>11日</b>	<b>5日</b> <b>ごはん</b> <b>豚のしょうが焼き</b> <b>ごぼうサラダ</b> <b>じゃが芋の味噌汁</b> <b>12日</b>
<b>ごはん</b> <b>厚揚げの中華炒め</b> <b>ツナサラダ</b> <b>大根の味噌汁</b> <b>15日</b>	<b>丸パン</b> <b>ポークビーンズ</b> <b>コーンサラダ</b> <b>ワンダンスープ</b> <b>16日</b>	<b>ごはん</b> <b>鶏のから揚げ</b> <b>海藻サラダ</b> <b>豆腐となめこの味噌汁</b> <b>いちご</b> <b>17日</b>	<b>ごはん</b> <b>鮭のキャロットソース焼き</b> <b>かみかみきんぴら</b> <b>新玉葱の味噌汁</b> <b>18日</b>	<b>お赤飯</b> <b>えびフライ</b> <b>蘿蔔サラダ</b> <b>春巻げわかめのすまし汁</b> <b>お祝いデザート</b> <b>19日</b>
<b>鶏ごぼうごはん</b> <b>かき菜の和え物</b> <b>豆腐のすまし汁</b> <b>お花見だんご</b> <b>22日</b>	<b>黒糖パン</b> <b>ウィンナーとポテトのから揚げ</b> <b>チキンサラダ</b> <b>ABCスープ</b> <b>23日</b>	<b>ごはん</b> <b>さわらの竜田揚げ</b> <b>ラーメンサラダ</b> <b>かきたま汁</b> <b>24日</b>	<b>ごはん</b> <b>鶏のピリ辛焼き</b> <b>青菜のチーズ和え</b> <b>豚汁</b> <b>25日</b>	<b>麻婆丼</b> <b>(黍ごはん)</b> <b>春雨サラダ</b> <b>いちご</b> <b>26日</b>
<b>ごはん</b> <b>さほのカレー粉焼き</b> <b>こかぶのおかか和え</b> <b>厚揚げの味噌汁</b> <b>清美オレンジ</b> <b>29日</b>	<b>食パン</b> <b>手作りいちごジャム</b> <b>鶏のパーベキューソース</b> <b>クリームシチュー</b> <b>30日</b>	<b>ごはん</b> <b>大豆入り松風焼き</b> <b>梅ドレサラダ</b> <b>豆腐とあさりのスープ</b>	<b>ごはん</b> <b>揚げ魚のピリッとジャン</b> <b>ほうれん草のごま和え</b> <b>キャベツと豚肉の味噌汁</b>	<b>ほうげんまい</b> <b>発芽玄米ごはん</b> <b>ポークカレー</b> <b>福神漬け和え</b> <b>レモンヨーグルト</b>
 <b>昭和の日</b>	<b>抹茶きな粉揚げパン</b> <b>ひじきのレモンマリネ</b> <b>春ポトフ</b> <b>いちご</b>	<b>入学、進級おめでとうございます</b> 令和6年度の給食がスタートします。 2~6年生は5日、1年生は10日から給食がはじまります。 手洗い・身支度をしっかりと、みんなで協力して準備・片付けをしましょう。 季節の食べ物の味を楽しみながらしっかり食べ、元気に学校生活を過ごしましょう。 みなさんの心も身体も豊かに育ちますように、心を込めて給食を作りますp(*^*)q ☆12日は入学、進級をお祝いした献立です。 ☆15日は、お花見献立です。春のお花を楽しみながらいただきます。 ☆23日は『信州を味わう日』献立です。今月は小諸のいちごを使って給食室でいちごジャムを作ります。春の香りを楽しみましょう。 ☆30日は5月1日の八十八夜にちなんで抹茶を使った揚げパンです。		

◆4月20日は、ジャムの日◆  
小諸にゆかりのある記念日



ジャムの日は、明治43年4月20日に小諸の塩川伊一郎氏の作ったジャムが明治天皇に献上されたことにちなんで制定されました。

塩川氏は、三岡地区をはじめ小諸市内に桃や苺栽培を広めましたが小諸義塾塾長の木村熊二氏の指導を受けて桃の缶詰と苺のジャムの製造に取り組みました。給食では、布引いちご園さんのいちごでジャムを作ります。歴史ある小諸の味をいただきます。お楽しみに!!



お知らせ

★給食室メンバー紹介  
木内 真由美 佐々木美和  
佐藤 厚子 久保井 利恵  
掛川 由子 廣川 聡美(栄養士)

今年度、給食を担当します。  
安全で美味しい給食作りを努めます。  
よろしくお願いいたします。