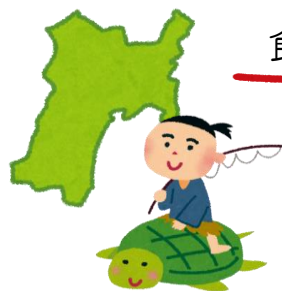


4月 もりつけひょう



入学・進級おめでとうございます！
 新学期のスタートです。新しい担任の先生・新しいクラスの仲間・新しい環境・・・気持ちを新たに、みんなで協力して楽しい給食の時間にしましょう！

<p>16 (月)</p> <p>かきたまうどん</p> <p>ちくわの2色揚げ 小松菜のソテー</p>	<p>17 (火)</p> <p>クラムチャウダー トースト</p> <p>パンパンジー サラダ</p> <p>じゃが芋の ソテー</p>	<p>18 (水)</p> <p>メキシコ風 ピラフ</p> <p>鉄骨 サラダ</p> <p>ソース</p>	<p>19 (木)</p> <p>ごはん</p> <p>さばの七味焼き ごま和え</p> <p>油麩丼 (具)</p>	<p>20 (金)</p> <p>チャーハン</p> <p>イカフライ 中華サラダ</p> <p>チゲソウの スープ</p>
<p>23 (月)</p> <p>ごはん</p> <p>ビビンバ (肉・野菜)</p> <p>豆腐 スープ</p>	<p>24 (火)</p> <p>たけのこ ごはん</p> <p>鶏肉のから揚げ (3コ)</p> <p>ごま酢和え</p> <p>みそ汁</p>	<p>25 (水)</p> <p>ごはん</p> <p>鮭のごま マヨネーズ焼き</p> <p>おひたし</p> <p>磯煮</p>	<p>26 (木)</p> <p>鶏ごぼう ピラフ</p> <p>はんぺんの チーズ焼き</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>ミネスト ローネ</p>	<p>27 (金)</p> <p>ごはん</p> <p>手作り しゅうまい</p> <p>ナムル</p> <p>中華丼 (具)</p>



食育の日の献立「油麩丼」(19日)

油麩丼(あぶらどん)とは、宮城県北部に伝わる伝統食材「油麩」を使った郷土料理で、今から30年ほど前、地元の旅館の女将が、肉をあまり好まないお客さんのために、かつ丼や親子丼の代わりとして考案したメニューといわれています。給食では、油麩とたまねぎ、かまぼこ、しいたけ、長ねぎを使用してその味を再現しています。ぜひ味わってみてください！



ごはんにお麩丼の具をのせて食べてください

