



ご入学、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりです。給食やおやつの時間が楽しく、待ち遠しい時間になるよう、職員も心新たにおいしい給食作りを目指していきます。4月の給食は人気のあるメニューがたくさん登場しますのでぜひご家庭でも給食やおやつの事を話題にしてみてくださいね。給食室では「おいしく安全安心な食事」を心がけていくと共にクッキングや栽培等楽しい食育を考えているので楽しみにしてください。

おたのしみ給食について



昨年度に引き続き今年度のテーマは絵本です。毎月絵本を決めて、その絵本の中に登場するものや絵本をモチーフにした給食を提供します。

4月の絵本はみんな大好きな「はらぺこあおむし」です。



みんなの笑顔が私たちのパワー！！

今日もおいしい給食をお届けします！！

●岩付朋華●

好きな給食…魚のごま油焼き、レモンケーキ
好きな絵本…おしくらまんじゅう
最近ハマっている事…アガベの育成、御朱印集め



●原田好美●

好きな給食…鯖の西京焼き、もちもちチーズパン
好きな絵本…へんしんへんしんフルーツポンチ
最近ハマっている事…大道芸鑑賞、美味しい物探し



●増田綾乃●

好きな給食…グラタン、めんめんキャベツ
好きな絵本…ひみつのラーメンやさん
最近ハマっている事…SixTONES、カラオケ



●増田菜摘●

好きな給食…カレー、スイートポテト
好きな絵本…バムケロシリーズ
最近ハマっている事…timelesz



●柳下朋香●

好きな給食…からあげ、納豆サラダ
好きな絵本…おばけのてんぷら
最近ハマっている事…バトミントン



～新しく一緒に給食を作ってくれる先生～

- ★望月ゆかこ先生
- ★竹原えつこ先生



「**よろしく
お願いします**」

食事の面で困った事、気になる事や作ってみたいレシピ等、なんでもお気軽にお声掛けください。今年度もよろしく申し上げます！



<オレンジチキン>

●材料●4人分

- ・鶏もも肉30g…8～10切
- ・塩…2g
- ・にんにく…1g
- ・しょうゆ…50ml
- ・オレンジジュース…100ml
- 小麦粉…適宜

●作り方●

- ①鶏もも肉を塩、にんにく、しょうゆ、オレンジジュースで20分以上漬け込む。
- ②鉄板に並べ、上から小麦粉をふるいかける。
- ③220℃のオーブンで10～15分焼いたらできあがり！

☆フライパンで焼いても美味しくできますよ☆



<旬の食材>

玉ねぎ、キャベツ、たけのこ
いちご、わかめ、太刀魚、真鯛

