



4月からの給食について

お知らせ

事前のお知らせのとおり、給食室の改修工事延長に伴い6月12日まで、外部委託調理による給食になります。

ごはんは温かく、おかずは冷ました状態で届き、配達されたごはんとおかずを、給食と同じように、各教室で給食当番さんが盛付けます。汁物と牛乳の提供はありませんので、水筒の持参をお願いします。

使い捨てのお弁当箱を使用し、トレーや食具の提供はありません。ランチョンマットと一緒に、はし・スプーンなどを毎日持たせてください。

アレルギー対応については対象のご家庭に別途、お知らせしております。毎月の内容確認と、代替品とお弁当箱の持参について、ご協力をお願いします。

今月のおすすめ給食レシピ

[米粉入りいちごドーナツ]

旬のいちごと、米粉を使った人気のもちもちドーナツです♪



材料（4個分）

- 米粉 40 g
- ホットケーキミックス 100 g
- 木綿豆腐 120 g
- いちご（冷凍でも可） 40 g
- いちごジャム 20 g
- 揚げ油

グラニュー糖 適量

作り方

- ① 米粉とホットケーキミックスを合わせてふるって、大きめのボウルに入れておく。
- ② フードカッターに豆腐をくずし入れ、いちごと、ジャムも入れて、スイッチを入れる。豆腐といちごが細くなったら、①のボウルに加える。
- ③ ゴムベラでサクリと、全体を混ぜ合わせる。粉っぽさがなくなったら、4等分にする。
- ④ 1個ずつ丸め、真ん中に親指を押し込み、穴を開ける。生地がちぎれないように注意しながら、穴の部分を広げ、ドーナツ型に整える。
- ⑤ 160℃に熱した油で、片面ずつきつね色になるまで揚げる。竹串を刺してみ、先に生地がついてこなければOK。油をきり、グラニュー糖をまぶして出来上がり。

★ ポイント ★

ミキサーやフードカッターがない場合は、泡立て器やマッシャーで代用できます。また道具は使わずに、豆腐をつぶすところから手で混ぜてもOKです。いちご以外のくだものでも出来ますので、お好みのフルーツで、ぜひお試しください。

はる あじ 春の味



給食にはこれから季節ごとの旬の味がたくさん登場します。

4月のこんだて表

月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日
始業式 始業式	入学*進級 おめでとう	食パン+いちごジャム カレーコロッケ チキンと野菜のトマト煮 パインゼリー	ごはん 油淋鶏（ユーリンチー） 野菜炒め さつま芋のそぼろ煮	ごはん マーボー豆腐 バンバンジーサラダ ごま団子
13日	14日	15日	16日	17日
ごはん 揚げぎょうざ 豚肉とじゃが芋の中華炒め わかめサラダ	ごはん さばの塩焼き ちくぜん煮 小松菜のおかか和え	パセリごはん タンドリーチキン ブロッコリーと コーンのソテー ハニーマスタードポテト	ごはん+のり佃煮 アジフライ 和風ツナサラダ 南瓜の甘煮	プレーンパン トマトソースハンバーグ コーンサラダ オレンジゼリー
20日	21日	22日	23日	24日
ごはん 白身魚フライ ポークビーンズ ほうれん草のソテー	ごはん えびと豆腐のチリソース煮 中華あえ ぶどうゼリー	パセリごはん メンチカツ 花野菜のパペロンチーノ かぼちゃサラダ	ゆかりごはん 肉じゃがのうま煮 パリパリサラダ パイン缶	ごはん ししゃもの2色揚げ 豚肉と豆腐のみぞれ煮 春雨サラダ
27日	28日	29日	30日	
振替休業日	パセリごはん ロールキャベツ 鶏肉とポテトの ガーリックソテー ツナサラダ	昭和の日	麦ごはん ブルコギ 大根のナムル 杏仁豆腐	元気にスタート!

※ 食材の都合により献立を変更する場合があります。予めご了承ください。
※ 水筒・はし・スプーン等は各家庭からの持参をお願いします。