

4月 給食紹介

月に一度、芝山小学校の給食を紹介します!!

4/11 (火) 進級お祝いメニュー

- ・押し寿司
- ・豚肉のしょうが焼き
- ・おかがあえ
- ・すまし汁
- ・牛乳

新年度初日の給食は、色あざやかな押し寿司で進級のお祝いをしました。写真では分かりませんが、ごはんは白米と混ぜごはんの2層になっています。今年度も給食をモリモリ食べて、毎日元気に過ごしてもらいたいと思います!



4/17 (月) 1年生 給食スタート!!

- ・カレーライス
- ・コーンサラダ
- ・グレープかん
- ・牛乳

1年生の給食が始まりました。先生のお話をよく聞いて、落ち着いて給食の準備ができました。ルーから手作りしているカレーライスはどの学年でも大人気でほとんどのクラスが完食してくれました。

4/19 (水) 食育の日 地場産メニュー

- ・セサミトースト
- ・ポークビーンズ
- ・ほうれん草サラダ
- ・牛乳

ほうれん草の形をしに「給食メモ」を各クラスに配布しました。

毎月19日は「食育の日」です。今年度の食育の日の給食では、清瀬産・東京都産などの地場産物を使ったメニューを出します。4月は、清瀬の農家の海老澤さんが作ってくださった「ほうれん草のサラダ」を出しました。「ほうれん草の甘味が美味しい!」という子供たちからの感想もあり、とても好評でしたよ!



4/25 (火) 旬の食材「たけのこ」

- ・たけのこごはん
- ・豆あじの香味揚げ
- ・茹野菜のごまだれかけ
- ・豚汁
- ・牛乳

今が旬の生のたけのこを使った「たけのこごはん」で春を感じるメニューでした。豆あじの香味揚げは、残菜が夕たくたりがちなおかずの1つですが、二度揚げしてカリッと仕上げたことで、この日はよく食べてくれました!!