

4月 給食紹介

4月10日より、今年度の給食が始まりました!!
毎日 安心安全で美味しい給食が提供できるよう
努めてまいります。

* 芝山小学校では、校内にある給食室で 愛情をたっぷりこめて 給食を作っています *



4/17 (水)

手作りぶりかけのごはん。
肉じゃがや 和肉汁は、
だしをきかせて 薄味でも
美味しく仕上げました。



4/12 (金)

手作りドレッシングの野菜サラダ。
フレンチトーストは、仕上げに
粉砂糖をかけて出しているところ、
「お店のみたいて美味しそう！」
という声が聞こえてきました。



4/26 (金)

手作りの サワーかん。
スパゲティのミートソースには
みじん切りにした大豆も入れて、
美味しくて 栄養満点のソース
にしました。☆ミ



4/16 (木) 1年生の給食がスタート!!

- ・カレーライス
- ・コーンサラダ
- ・グレープかん
- ・牛乳

先生の話をよく聞いて、落ち着いて
給食の準備ができました。
米粉を使った優しい味のカレーライスは
1年生の子どもたちからも好評で、
とてもよく食べてくれました。

4/19 (金) 食育の日 地場産メニュー

- ・さめうどん
- ・和風あえ
- ・おからドーナツ
- ・牛乳

毎月19日は「食育の日」です。
食育の日の給食では、清瀬市
や東京都産などの地場産物を
使用した給食を出します。
4月は、清瀬の農家の野村さん
が作ってくださった小松菜を使った
「和風あえ」を出しました。
これからも 新鮮で美味しい地場産物をたくさん活用していきます!!



小松菜の芽をのけて
「給食メモ」も各学級に
配布しました!!

