



1年間ありがとうございました

今年度の給食も残り1か月になりました。4月に入園したお友だちも1年間で苦みな食べ物も減り、毎日たくさん給食を食べてくれるようになりました。卒園・転園するお友だちは、最後の給食になります。いつも「おいしい!」と言って給食をたくさん食べてくれるのが給食室の喜びでした。3月24日まで楽しみながらたくさん給食を食べてください。

今月の郷土料理

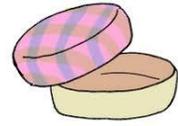
今月の給食は

鹿児島県の郷土料理が登場します。



- 「鶏飯」けいはん …鹿児島県奄美群島で食べられている郷土料理です。飯の上に鶏肉や甘辛く煮た椎茸や錦糸卵、ネギ、海苔など数多くの具材を乗せてから熱々の鶏出汁を掛けて食べます。
- 「がね」 …さつまいもや野菜を太めの千切りにし、衣をつけて揚げる料理です。その見た目が“かに（鹿児島弁でがねという）”に似ていることからこの名がつけました。砂糖を多く入れ甘めな味付けが特徴で、地域により具材や衣の材料は違います。
- 「黒砂糖」 …鹿児島県の黒砂糖は、奄美大島、徳之島、喜界島、与論島といった奄美群島や、種子島など複数の島で生産されています。多くの生産者が直火釜で煮詰めるなど、昔ながらの伝統的な手作り製法を守っておりサトウキビ本来の風味やミネラル分が豊富に含まれています。



日	kcal	主 食		副 食		デザート	飲み物
		メニュー	材 料	メニュー	材 料		
2 (月) 13 (金)	491	青椒肉絲丼 <small>(チンジャオロース丼)</small>	米、牛肉、ピーマン、玉ねぎ 人参、合わせ味噌、三温糖 鶏ガラの素、生姜、片栗粉 ごま油	中華はるさめ  卵スープ	春雨、胡瓜、人参、ロースハム、コーン、米酢 三温糖、薄口醤油、ごま油、白ごま  キャベツ、えのき、卵、薄口醤油、鶏ガラの素 小松菜	鉄ヨーグルト	牛 乳
3 (火) 12 (木)	514	肉うどん	うどん、牛肉、高野豆腐 玉ねぎ、人参、えのき 干椎茸、かつお節、出し昆布 濃口・薄口醤油、酒、みりん 塩、三温糖、小ネギ	切干大根のサラダ  焼きポテト	切干大根、カニカマ、胡瓜、人参、コーン、米酢 三温糖、薄口醤油、ごま油  フライドポテト	バナナ	牛 乳
4 (水) 16 (月)	492	ごはん		鮭の香り焼き  スパサラ かしわ汁	鮭、濃口醤油、酒、みりん、三温糖、レモン  スパゲティ、胡瓜、人参、ロースハム、コーン マヨネーズ、濃口醤油 鶏肉、白菜、人参、えのき、木綿豆腐、小ネギ 合わせ味噌、かつお節	りんご	牛 乳
5 (木) 17 (火)	438	食パン	付) フルーベリージャム 	タンドリーチキン  人参サラダ ミネストローネ	鶏肉、塩、コショウ、ケチャップ、酒、三温糖 カレー粉、鉄ヨーグルト 人参、胡瓜、レーズン、ロースハム、コーン 米酢、三温糖、薄口醤油、キャノーラ油、白ごま ウインナー、トマト、じゃが芋、キャベツ 玉ねぎ、えのき、パセリ、鶏ガラの素、薄口醤油	オレンジ	牛 乳
6 (金)				<h2>バイキング給食</h2>			
				空のお弁当箱・スプーン・フォーク等ご持参ください			
9 (月) 18 (水)	489	ごはん		鮭のゴマ味噌焼き  ポテトサラダ はるさめ汁	鮭、合わせ味噌、三温糖、酒、濃口醤油、白ごま  じゃが芋、胡瓜、人参、レーズン、コーン マヨネーズ 春雨、白菜、人参、えのき、かつお節、小松菜 薄口醤油	バナナ	牛 乳
10 (火) 23 (月)	445	ツナトマト スパゲティ	スパゲティ、ベーコン 玉ねぎ、人参、しめじ ツナ缶、トマト缶、ソース 三温糖、ケチャップ 濃口醤油、キャノーラ油	南瓜サラダ  わかめスープ	南瓜、胡瓜、人参、コーン、ロースハム、チーズ レーズン、マヨネーズ  カットわかめ、キャベツ、鶏肉、大根、えのき 小松菜、鶏ガラの素、薄口醤油	オレンジ	牛 乳
11 (水) 24 (火)	496	ごはん		チキン南蛮  ゴマ酢和え 豆腐汁	鶏むね肉、塩、酒、片栗粉、キャノーラ油、三温糖 濃口醤油、みりん、米酢、卵、マヨネーズ、パセリ キャベツ、人参、胡瓜、カニカマ、コーン、米酢 三温糖、薄口醤油、白ごま、ごま油 木綿豆腐、人参、えのき、大根、かつお節、小松菜 薄口醤油	ごま ヨーグルト	牛 乳
19 (木)	495	郷土料理の日 鶏飯 <small>(けいはん)</small>	米、ささみ、人参、干椎茸 卵、小ネギ、焼きのり、酒 鶏ガラの素、みりん、塩 濃口醤油	おかか和え  がね	キャベツ、人参、胡瓜、ツナ缶、コーン、かつお節 ポン酢  さつまいも、人参、にら、天ぷら粉、卵 キャノーラ油	黒糖クッキー	牛 乳

☆3日(火) 単独通園、4日(水)~6日(金) 親子通園それぞれ面談日のため給食はありません。

☆気になるレシピがありましたら、厨房職員、クラス担任までお知らせください。

☆材料の都合により、献立を変更することがあります。



